

UNIVERSITE ABDERRAHMANE MIRA DE BEJAIA
Faculté des Sciences Economiques, Commerciales et des Sciences de Gestion
Département des Sciences Economiques

MEMOIRE

En vue de l'obtention du diplôme de
MASTER EN SCIENCES ECONOMIQUES

Option : **Economie Industrielle**

Thème

**La Certification dans le domaine de l'Industrie
Agroalimentaire en Algérie**

Préparé par :

AIT EL DJOUDI SARA

Dirigé par :

Dr MERIDJA AZEDDINE

Jury :

Mme MADANI

Dr. BAKLI

Année universitaire : 2021/2022

Remerciements

J'adresse mes remerciements à

*Ma chère famille, pour sa présence, sa bienveillance et son
encouragement*

Mes dévoués amis, pour leur amitié, leur dévouement et soutien

*A Mr MERRIDA, pour son encadrement et ses
judicieuses conseils*

*Je tiens sincèrement à leur exprimer ma profonde gratitude et
affection*

Dédicaces

Je dédie ce travail à

Ma chère famille

Mes chers amis



Liste des abréviations

AMDEC : Analyse des Modes de Défaillances de leurs Effets et de leur Criticité

APS : Algérie Presse Service

CA : Chiffre d'Affaires

CAA : Complexe Agroalimentaire

CAI : Complexe Agro-industriel

CCP : Critical Control Points (Points critiques pour la maîtrise)

CIHEAM : Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranée facultatif

DD : Développement Durable

DDA : Danone Djurdjura Algérie

DEA : Disponibilités Energétiques Alimentaires

EAA : Entreprise Agroalimentaire

ENIEM : Entreprise Nationale des Industries Electroménagères

FSC : Forest Stewardship Council (Conseil de soutien de la forêt)

FSSC : Food Safety System Certification (Système de certification de la sécurité des aliments)

GFSI : Global Food Safety Initiative (initiative mondiale de sécurité alimentaire)

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points (Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques)

IAA : Industrie Agroalimentaire

IANOR : Institut Algérien National de Normalisation

IDE : Investissements Directs Etrangers

INESG : Institut National d'Etudes de Stratégie Globale

ISO : International Standard Organisation (Organisation internationale de normalisation)

NCA : Nouvelle Conserverie Algérienne

NSM : Normes de Systèmes de Management

OHSAS : Occupational Health and Safety Assesement Series

PAM : Programme Alimentaire Mondial

PDCA : PLAN-DO-CHECK-ACT (Planifier-Réaliser-Vérifier-Agir)

PIB : Produit Intérieur Brut

PME : Petites et Moyennes Entreprises

PND : Plan National de Développement

PP : Programmes Préalables

PRCHAT : Programme de Renforcement des Capacités Humaines et d'Assistance Technique

PRP : Programme Prérequis

PRPo : Programme Prérequis Opérationnel

SAA : Système Agroalimentaire

SARL : Société A Responsabilité Limitée

SMQ : Système de Management de la Qualité

TQ : Total Quality (Qualité totale)

TQM : Total Quality Management (Management de la qualité totale)

UHT : Ultra Haute Température

WCM : World Class Manufacturing (production d'excellence)

Sommaire

Introduction générale	1
Chapitre I: Le domaine de l'industrie agroalimentaire	
Introduction	6
1. Définition des concepts liés à l'industrie agroalimentaire :	6
2. L'industrie agroalimentaire en Algérie	17
Conclusion	25
Chapitre II: Qualité, normes et certification du domaine de l'industrie agroalimentaire	
Introduction	28
1. Qualité et système de management de la qualité	28
2. Normes liées au domaine de l'industrie agroalimentaire	40
Conclusion	49
Chapitre III: Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP	
Introduction	52
1. Présentation des entreprises concernées par l'étude	52
2. Les démarches qualité des entreprises concernées par l'étude	56
3. Analyse et comparaison des étapes de mise en place de la démarche HACCP	58
Conclusion	71
Conclusion générale	73
Bibliographie	77
Annexes	
Liste des illustrations	
Table des matières	

Introduction générale

Introduction générale

Dans la course de la qualité, il n'y a pas de ligne d'arrivée

David Kearns

L'alimentation, a considérablement évolué, et ce depuis l'avènement de l'agriculture, qui est devenue indissociable de l'industrie agroalimentaire. Dès le début du XX^e siècle les entreprises agroalimentaires voient le jour en Europe puis dans le monde.

L'industrie agroalimentaire (IAA), représente le secteur d'activités qui transforme et conditionne les matières agricoles en forme de produits consommables et commercialisables. C'est grâce à ce processus que le blé devient farine et que le lait devient fromage. Ce domaine est réglementé, le respect en bonne et du forme des exigences des consommateurs et pouvoirs publics en ce qui concerne la sécurité et la qualité des aliments en est une condition sine qua non.

L'IAA en l'Algérie, est considérée comme étant la deuxième industrie après celle de l'énergie à booster la croissance du pays. Elle contribue remarquablement au progrès du PIB et reste en développement constant.¹

Présentement, rares sont les domaines qui ne sont pas sujets aux normes. Ces normes s'ordonnent à tous les acteurs économiques y compris aux entreprises agroalimentaires. Celles-ci adoptent essentiellement deux norme : la norme ISO 9001 portant sur les exigences de la qualité, elle est la seule de la famille ISO 9000 à pouvoir être utilisée pour la certification² et la norme ISO 22000, relative à la sécurité des denrées alimentaires et inspirée du HACCP³.

Les entreprises agroalimentaires s'engagent davantage, à travers des dispositifs de certification, à installer des systèmes assurant la sécurité, la qualité et la traçabilité des alimentations. Ainsi, la certification est un procédé impartial qui vérifie la conformité aux normes établies d'un secteur défini, et atteste de sa compétence et de sa performance. Il ne

¹ <https://www.agro-media.fr/actualite/djazagro-potentiel-opportunités-algerie-23493>

² <https://www.iso.org/fr/iso-9001-quality-management.html>

³ **HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point, est une méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. En soi, ce n'est pas une norme, mais sert de référence à la définition de normes comme l'ISO 22000.

suffit pas seulement d'acquérir un certificat mais d'intégrer pleinement un système de management de la qualité (SMQ) au sein de l'entreprise.

Cette certification identifie les processus au sein des entreprises et fait en sorte de distinguer les éléments passibles d'être améliorés en adoptant une procédure permanente et systématique.

La certification, prend de l'envergure (près de 650 000 entreprises sont certifiées au niveau international⁴) et se positionne dans un rang important, quand il s'agit d'attester de la qualité supérieure, de la conformité aux normes de qualité, d'organisation, d'environnement et de sécurité alimentaire. D'où l'intérêt de cette recherche qui aidera à spécifier les normes qui sont dédiées au secteur agroalimentaire et aux apports de la certification à cette industrie.

Ainsi, de la certification découlent plusieurs effets mais,

Quels sont les effets de cette certification sur l'industrie agroalimentaire ?

De part cette question centrale, s'émane des questions secondaires qui sont ci-après :

- Qu'est ce que la certification ?
- Quelles sont les étapes de la certification ?
- Quel est l'effet de la certification sur la performance de l'entreprise agroalimentaire ?
- Les étapes de la mise en place de la démarche HACCP sont-elles les mêmes dans tous les organismes agroalimentaire en Algérie ?
- Les étapes de la mise en place de la démarche HACCP sont-elles les mêmes à l'international ?

Les hypothèses

Nous pouvons relever plusieurs hypothèses quant au thème abordé :

H1 : Les effets de la certification peuvent être positifs, d'où les avantages qu'elle procure comme pour l'image de marque.

⁴ ROLLAND, S. TRAN, S. (2007). La certification qualité est-elle un facteur de compétitivité pour les entreprises ? p3. Accès <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00143050>

H2 : Les effets peuvent être négatifs, les procédures sont complexes et coûteuses.

H3 : Les étapes de la mise en place d'une démarche HACCP sont différentes d'un organisme à une autre.

H4 : Les étapes de la démarche HACCP à l'international sont différentes cependant on peut rencontrer des points communs.

Méthodologie de travail

Concernant la méthodologie de travail, nous avons effectué une recherche bibliographique inspirée de lectures de livres, mémoires et rapport ainsi que la consultation de sites internet et d'articles en ligne.

Pour la partie censé être pratique, en raison de n'avoir trouvé un lieu de stage qui accepte le thème traité, nous nous sommes tournés vers une autre optique qui est de réaliser une comparaison concernant la certification en Algérie et plus précisément sur les étapes de la mise en place d'un système HACCP pour aboutir à trouver un lien entre les organismes étudiés.

Ainsi, nous effectueront une recherche portant sur cinq entreprises, les présenter de façon générale, aborder leurs démarches qualité et enfin les rapprocher quand s'agit des certifications acquises et de la mise en œuvre du système HACCP.

Plan de travail

Pour parvenir à répondre à la question principale, la recherche sera répartie sur trois chapitres, deux théoriques et l'un sera une comparaison.

Le premier chapitre sous le nom : Le domaine de l'industrie agroalimentaire en Algérie s'articulera sur l'IAA en général et les concepts qui lui sont liés ainsi que, la place qu'occupe cette industrie en Algérie.

Le deuxième chapitre portera sur : la qualité, normes et certification du domaine de l'industrie agroalimentaire. On abordera dans un premier lieu, la qualité, la qualité totale, le SMQ, ses principes et ses étapes de mise en œuvre. Dans un deuxième lieu, les normes liées au domaine de l'IAA, les normes ISO 9001 et ISO 22000 ainsi que le principe HACCP. Dans

un troisième lieu, on présentera la certification, ses étapes, ses effets et comment elle est abordée au niveau national.

Le troisième et dernier chapitre, sera une comparaison de la certification dans le domaine agroalimentaire en Algérie. On commencera, par une présentation des organismes agroalimentaires, les certifications qui leur sont associées, ensuite on comparera les étapes suivies par les entreprises précédemment cités, lors de l'adoption d'une démarche HACCP, afin de distinguer les éventuelles similitudes et divergences.

On conclura, sur un bref résumé de la recherche bibliographique et sur les résultats constatés à partir de la comparaison entre les différents organismes nationaux et celui international.

Chapitre I

Le domaine de l'industrie agroalimentaire

Introduction

L'industrie agroalimentaire, prend racine de l'ère néolithique avec l'apparition de l'agriculture et de la sédentarisation. Au sens moderne, elle n'apparaît qu'au cours de la révolution industrielle grâce à l'innovation technologique.

Depuis, cette industrie occupe une place très importante dans l'économie et la vie quotidienne du fait de la demande indispensable pour l'alimentation.

Ainsi, ce présent chapitre sera consacré de manière générale à l'IAA, les concepts qui lui sont associés, et sa place au sein de l'économie nationale.

Pour commencer, nous définirons de manière globale quelques termes relatifs à ce domaine, on s'attardera sur l'industrie agroalimentaire (ses types, sa place et ses principales fonctions), les filières agroalimentaires et les entreprises agroalimentaires.

Dans un second temps, notre attention sera portée sur l'IAA en Algérie (ses caractéristiques et problèmes rencontrés) et sa relation avec la sécurité alimentaire.

1. Définition des concepts liés à l'industrie agroalimentaire :

- **Industrie**

Selon CAPUL et Garnier (2005) l'industrie représente un secteur économique dont les activités ont pour objet l'exploitation des richesses et la transformation des matières premières en produits fabriqués.⁵

- **Agroalimentaire**

« Relatif à la transformation par l'industrie des produits agricoles destinés à l'alimentation. »⁶

- **Agro-industrie**

« Toutes les industries dont les consommations intermédiaires proviennent pour plus de 50% de l'agriculture. Il en est ainsi des industries de la viande, du lait, des céréales, du

⁵ BOULAICHE, T. DERADERA, Z. (2020). L'industrie agroalimentaire en Algérie. P7. Mémoire de fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaïa.

⁶ <https://dictionnaire.lerobert.com/définition/agroalimentaire> consulté le 20/03/2022

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

sucres, des corps gras, ... où la quasi totalité des consommations intermédiaires est d'origine agricole. »⁷

- Agro-industrie amont

Regroupe la première transformation des produits agricoles, comme les rizeries, les huileries, etc.

- Agro-industrie aval

Transforme les produits obtenus en produit fini, comme le pain, les biscuits, etc.

- **Complexe agro-industriel**

Selon MALASSIS & GHERSI (1992), « Dans son ensemble (CAI), comprend non seulement toutes les activités alimentaires (CAA), mais englobe également les activités qui utilisent les matières premières agricoles à des fins non alimentaires. »⁸

- **Complexe agroalimentaire**

« Le complexe agroalimentaire proprement dit CAA, comprend toutes les activités qui portent en totalité ou en partie sur des produits alimentaires. »⁹

- **Agronomie**

Selon BOULAIN (1992), c'est un « corpus de connaissances relatives à la mise en valeur, à l'exploitation et à la conservation du monde rural, et systèmes de techniques qui permettent de les mettre en valeur ». ¹⁰

En résumé, désigne une discipline scientifique qui se focalise sur les aspects de l'agriculture et de la production alimentaire, soit de la terre à la table.

- **Système agroalimentaire**

Selon MALASSIS et GHERSI (1992), « le système agroalimentaire est l'ensemble des agents en interaction dynamique participant à la production et au transfert des produits alimentaires en vue d'assurer l'alimentation d'une population donnée. »¹¹

⁷ Vandewattyne J, Vandewattyne P, Wuillaume R. (1986). L'industrie agro-alimentaire : *courrier hebdomadaire de CRISP* 1- 74 Accès <https://www.cairn.info/revue-courrier-hebdomadaire-du-crisp-1986-8-page-1.htm>

⁸ MALASSIS, L & GHERSI G. (1992), initiation à l'économie agro-alimentaire, édition HATIER, Paris, P104. Accès <https://studylibfr.com/doc/8747337/initiation-a-l-%C3%A9conomie-agro-alimentaire>

⁹ Ibid.

¹⁰ <https://books.openedition.org/irdeditions/4639?lang=fr#:~:text=Dans%20cette%20approche%2C%20Jean%20Boulaire,de%20les%20mettre%20en%20valeur%20%C2%B> consulté le 10/04/2022

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

Le SAA représente un ensemble constitué par l'agriculture, l'industrie agroalimentaire et les entreprises de distribution des produits agricoles et alimentaires.

- **Secteur agroalimentaire**

Selon TEBANI, « le secteur agroalimentaire est caractérisé par la diversité des filières et des produits, une diversité qui n'a pas d'égale. La diversité des filières dans le secteur est telle qu'on ne parle plus de " l'industrie" au singulier, mais des industries agroalimentaires (IAA). »¹²

Comprend les firmes du secteur primaire qui produisent les aliments et celles du secondaire qui transforment ceux-ci en aliments industriels. Ce secteur, incarne un rôle primordial dans la diversification agricole et l'approvisionnement du marché en produits manufacturés, il est contrôlé et encadré par un ensemble d'autorités diverses.

- **Economie agroalimentaire :**

Selon MALASSIS et GHERSI (1992) c'est une, « analyse l'ensemble des activités qui concourent à la fonction alimentation dans une société donnée, ainsi que les niveaux et modalités de la consommation. »¹³

- **Chaîne alimentaire**

La chaîne alimentaire correspond aux activités qui participent à la mise à disposition des denrées alimentaires pour les consommations finales.

1.1. Industrie agroalimentaire :

L'agroalimentaire est la première industrie mondiale représentant à elle seule le quart de l'activité manufacturière et près de 4% du PIB de la planète, les industries agroalimentaires

¹¹ MALASSIS, L & GHERSI, G. (1992). Initiation à l'économie agro-alimentaire. Édition HATIER, PARIS
Accès <https://studylibr.com/doc/8747337/initiation-a-l-%C3%A9conomie-agro-alimentaire>

¹² TEBANI, A. (SD). L'industrie agroalimentaire en Algérie : Etat des lieux et stratégie d'avenir. P1 Université d'Alger-3 Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/417/7/1/86471>

¹³ MALASSIS, L. GHERSI, G. (1992). Initiation à l'économie agroalimentaire. Hatier, universités francophones
Accès <https://www.decitre.fr/livres/initiation-a-l-economie-agro-alimentaire-9782218050145.html>

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

emploient plus de 22 millions de personnes dans le monde, selon les estimations du centre international de hautes études agronomiques méditerranée (CIHEAM) en 2004. ¹⁴

L'IAA, dans son ensemble regroupe des activités qui donnent lieu à la transformation de produits semés, cultivés, ou chassés en denrées alimentaires, suivant un procédé industriel au sein d'usines dédiées.

L'industrie agroalimentaire (IAA) est importante à plusieurs titres :¹⁵

- La transformation de produits agricole bruts est une pratique vieille comme le monde ;
- Le marché des produits agroalimentaire est l'un des plus prospères dans le monde ;
- Le secteur des IAA se pose comme un médiateur entre l'agriculture et l'industrie ;
- De l'industrie agroalimentaire dépendent la santé et la survie de l'espèce humaine.

1.1.1. Les fonctions de l'industrie agroalimentaire

Il existe sept principales fonctions dans le secteur agroalimentaire : ¹⁶

-La production : La fonction production regroupe la fabrication et le conditionnement et offre le maximum d'emplois.

-L'achat/logistique : Cette fonction comprend quatre pôles : les achats, l'approvisionnement, le cheminement des composants liés à la fabrication, les expéditions.

-La commercialisation/ marketing : Les activités de cette fonction concourent toutes aux mêmes objectifs : vendre des produits, fidéliser la clientèle et développer les parts de marché de l'entreprise.

-L'entretien/ maintenance : Cette fonction assure le bon fonctionnement et l'amélioration des installations de production.

¹⁴ KEHAL, S. (2011). Les stratégies de développement des entreprises agroalimentaires Algériennes, thèse, Ecole Nationale Supérieure Agronomique El-Harrach Alger (ENSA). P46 Accès <https://www.theses-algerie.com/1018439831628101>

¹⁵ KHELADI, M. (2009). L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et problèmes. N°6 Bejaïa. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/38821>

¹⁶ Les grandes fonctions et les métiers de l'industrie alimentaire. (2006). <https://www.studyrama.com/formations/specialites/agroalimentaire/les-grandes-fonctions-et-les-metiers-de-l-industrie-alimentaire-12198> Consulté le 05/03/2022

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

-La qualité : Cette fonction met en œuvre la politique qualité définie par la direction. Elle intègre les contrôles en cours de fabrication, maîtrise la traçabilité et la sécurité sanitaire des aliments et peut aller jusqu'à la certification.

-La recherche & développement : Cette fonction est axée sur l'innovation, elle développe de nouvelles applications visant à la création ou à l'amélioration des produits.

-Autres fonctions : Elles concernent les fonctions de direction, gestion/administration, ressources humaines, informatique.

1.1.2. Les missions de l'industrie agroalimentaire

L'action de l'homme sur les aliments est une pratique vieille comme le monde ; elle vise à les transformer pour répondre à l'une des trois grandes préoccupations suivantes : conservation, valorisation, stockage, auxquelles on va ajouter l'exportation, attribut du monde contemporain.¹⁷

- La conservation

Le problème de conservation n'est pas nouveau, les chasseurs-cueilleurs dès lors qu'ils faisaient face à la dégradation rapide des végétaux récoltés et des bêtes abattues. Ce qu'ils leur forçaient à s'en débarrasser et à repartir de plus belle à la chasse, chose qui n'est point économique due au gaspillage et d'ailleurs qui est épuisante et risquée. L'Homme pour arranger cette situation à explorer des techniques jusqu'à en arriver à : sécher, saler, fumer, emballer et congeler les produits tout en gardant leurs valeurs nutritionnelles. Au final, l'ennui de gaspiller une nourriture rare est évité, et même le fait de devoir préparer sa nourriture juste avant de la manger.

- La valorisation

L'Homme s'est vite rendu compte que tout ce qu'il cueillait n'était pas forcément comestible directement : blé, graines de tournesol, canne à sucre, betterave sucrière, et certaines tubercules peuvent même s'avérer nocifs. De la sorte, pour valoriser ces produits il faut les transformer ou même les combiner pour avoir des aliments consommables.

¹⁷ KHELADI, M. (2009), l'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et problèmes. N°6 Bejaïa. P41. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/38821>

- Le stockage

L'Homme pour pouvoir toujours s'alimenter en mauvaise saisons, durant les longs voyages et même pendant les fêtes, s'est vu transformer et stocker les aliments. Ce qui lui assure une alimentation harmonieuse et un gain de temps qui va lui permettre de valoriser le surplus agricole par la réalisation d'équipements ou autres.

La transformation des produits en vue de leur stockage a joué un rôle déterminant dans le progrès des sociétés car la constitution de stocks a proprement révolutionné l'organisation de la société. Aujourd'hui, on travaille de moins en moins pour l'autoconsommation et de plus en plus pour le marché. On transforme les produits de l'agriculture pour se procurer un revenu monétaire, qu'on pourrait utiliser pour diversifier sa consommation (par l'achat d'autres biens et services) ; ce qui permet parallèlement de pouvoir convertir ses biens en cet équivalent général qu'est la monnaie.¹⁸

- L'exportation

Les méthodes de stockage se sont vues s'améliorer en passant par la découverte de la boîte de conserve métallique présente actuellement. Avec le progrès réalisé dans le transport et dans la technologie du froid, les opérateurs du commerce international ont ouvert l'ère du commerce des produits agricoles transformés. La chaîne du froid y joue une fonction prédominante, elle met à contribution des camions, bateaux et conteneurs frigorifiques qui permettent aux produits d'être exportés en toute sécurité.

1.1.3. Les propriétés de l'industrie agroalimentaire

a) Généralités

Les industries alimentaires sont beaucoup plus homogènes et faciles à classer que les autres. Les techniques de conservation des produits restent identiques partout pour les aliments les plus périssables, la transformation est nécessaire pour garantir leur conservation.

Grâce à l'innovation et au progrès technologique, la gamme de produits s'élargit avec l'introduction de produits synthétiques tels que les agents de conservation, les colorants, les levures de fermentation, etc.

¹⁸ Ibid.

b) Hygiène

Ce facteur est primordial au sein de l'entreprise, chaque personne (les travailleurs, les visiteurs) est responsable du maintien de l'hygiène et du respect des normes sanitaires. Il doit être une partie intégrante de la politique quotidienne de l'organisme.

c) Sécurité des aliments

La sécurité alimentaire exige une attention continue de chaque personne engagée d'une façon ou d'une autre dans l'industrie alimentaire. Les dangers associés à l'alimentation ne peuvent pas être complètement éliminés. Les dangers peuvent juste être réduits à un niveau raisonnable. Lorsqu'un danger spécifique ou une source de contamination pertinente ont été déterminés dans un produit alimentaire, une enquête devrait être menée sur les interventions visant à contrôler ce danger. Pour cette démarche, le système HACCP peut être utilisé. Dans ce système, les dangers potentiels sont d'abord déterminés et évalués avant de décider où ces dangers peuvent être contrôlés.¹⁹

d) Contrôle qualité

Dans la plupart des entreprises agroalimentaires, le département de contrôle qualité est impliqué avec tous les services de la société, y compris la production, les ventes, le marketing et la recherche & développement. Les systèmes d'assurance de la qualité permettent l'application et la vérification des mesures de contrôle afin de maintenir la qualité et la sécurité des aliments produits. Ils sont nécessaires à chaque étape de la chaîne alimentaire pour assurer la sécurité des aliments et pour montrer la conformité avec la réglementation et les exigences des clients.²⁰

1.2. La filière agroalimentaire

Dans ce contexte, la filière est considérée comme une partie issue d'un système agroalimentaire. Elle indique un passage de l'amont de la production agricole jusqu'en aval passant par les activités de transformation et de stockage.

¹⁹ EL AMARI, Y. (2015). Classement des entreprises agroalimentaires marocaines selon les 13 catégories de l'ISO 22003 v 2007 & analyse des contraintes relatives à la sécurité des aliments. Thèse, faculté des Sciences de Kenitra. P8

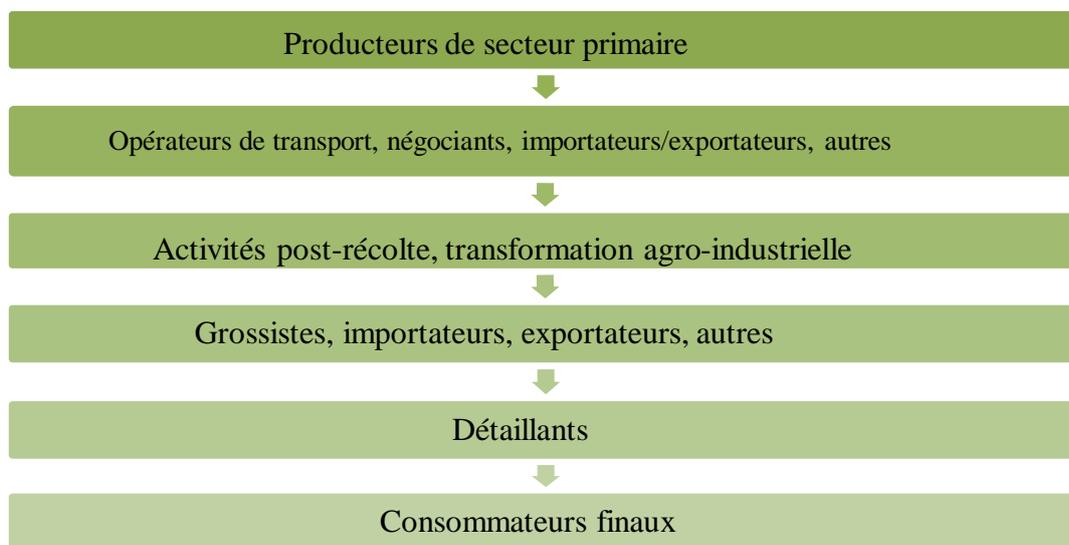
²⁰ Ibid.

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

D'un autre côté, la filière est considérée comme une position qui permet de comprendre la dynamique du système agro-alimentaire.

Comme le montre la figure ci-dessous, on retrouve plusieurs acteurs et activités de la filière agroalimentaire passant des producteurs du secteur primaire, des opérateurs de transport, les activités post-récolte, les grossistes, les détaillants et les consommateurs finaux.

Figure 1: Diagramme de filière agroalimentaire



Source : Florence Tatarnac, Pilar Santacolma, Alexandra Röttger. « Module1 Système et filières agroalimentaires », Formation en gestion d'entreprises associatives rurales en agroalimentaire, version adaptée pour l'Afrique francophone, édition de l'organisation FOA, 2010 Rome., p35 Accès <https://www.fao.org/3/i936f>

La filière agroalimentaire, est un sous-système intégrant la production, la circulation et l'utilisation d'un produit ou d'un groupe de produits agro-alimentaires. Elle est caractérisée par un ensemble d'opérations de transformation de la matière, de l'énergie et de l'information.²¹

1.2.1. Les types de filières agroalimentaires :

Il existe huit filières agroalimentaires :

²¹ HUGO, P. (1988). L'industrie agroalimentaire. Analyse en termes de filières : *Revue Tiers Monde* n°115 pp 667. Accès https://www.persee.fr/doc/tiers_0040-7356_1988_num_29_115_3715

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

- **L'industrie de la viande** : s'étend de l'abattage du bétail jusqu'à sa conserverie, charcuterie et autres.

-**L'industrie laitière** : regroupe la production du lait tel qu'on le connaît plus en poudre ou concentré, la fabrication des yaourts, le façonnement des fromages et préparation des crèmes glacées.

-**L'industrie du sucre** : extraction et production du sucre à partir de plantes.

- **L'industrie des boissons** : comporte les eaux minérales, jus de fruits et de légumes et autres boissons alcoolisées et non alcoolisées.

- **L'industrie des corps gras, huiles et margarines** : raffinage d'huiles de graines et production de margarine.

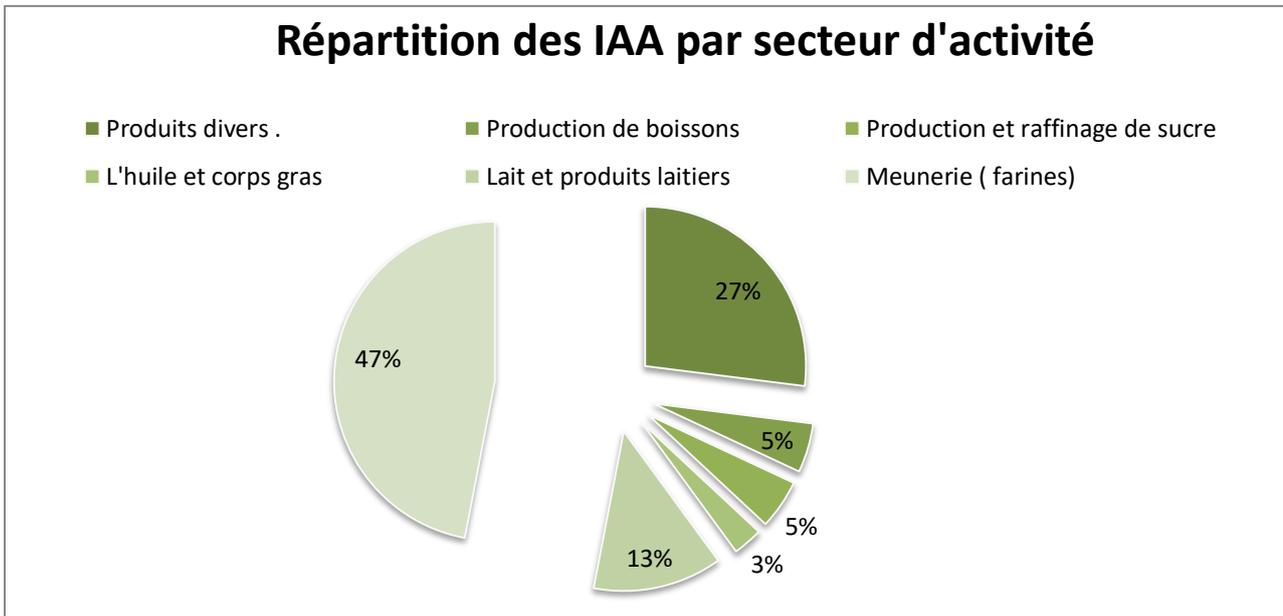
-**L'industrie des produits à base de céréales** : rassemble farine, semoules, fécules, la confection de pain, pâtes alimentaires, biscuits et pâtisseries industriels, plus les pâtures des animaux.

-**L'industrie des produits alimentaires élaborés et conservés** : que ce soit les fruits, les légumes, et ce qui est préparé à leur base tels que les plats cuisinés et les confitures.

-**L'industrie des produits alimentaires divers** : regroupe les desserts, le chocolat et confiserie, café et thé conditionné, les herbes aromatiques, condiments, vinaigres, levures, les aliments pour bébé et ceux diététiques.

La figure 02 représente la répartition des IAA par secteur d'activité en Algérie

Figure 2: La répartition des IAA par secteur d'activité en Algérie



Source: GHILI, L. (2018). Panorama des industries agroalimentaires en Algérie. Mémoire de fin de cycle, UMMTU, p36

1.3. Entreprise agroalimentaire

Représente la structure commercialisant des produits issus du domaine agroalimentaire. Elle recèle le marché des matières premières et des produits finis, ce qui lui permet d'avoir un contrôle de l'amont et de l'aval de la chaîne alimentaire. Elle produit des biens et services dans les différentes filières du secteur.

L'entreprise agroalimentaires (EAA) est caractérisée par : ²²

- Les produits des entreprises agroalimentaires sont issus de l'agriculture alimentaire ;
- Les produits alimentaires sont passés par de nombreuses mains qui leurs font subir un nombre important d'opération technique et commerciale avant d'arriver sur la table du consommateur ;
- L'agriculture et l'élevage assurent la base nécessaire comme matière première pour la production alimentaire, le secteur agricole fourni une quantité grandissante de sa production aux industries et artisanats alimentaires ;

²² BERKANI, T. YAHIAOUI, S. (2014). Les exportations agroalimentaires en Algérie : étude du processus d'exportation de l'huile d'olive d'IFRI OLIVEL étude l'huile de table de CEVITAL. Mémoire de fin de cycle, université Abderrahmane Mira Bejaia. P12

- Il existe deux systèmes d'entreprises agroalimentaires : un sous-système traditionnel qui regroupe les entreprises à caractère familial ou artisanal et un sous-système moderne caractérisé par les entreprises de type industriel ayant opté pour la forme d'organisation capitaliste ou coopérative.

Les entreprises agroalimentaires s'engagent en faveur du développement durable (DD), par le maniement de ressources principalement renouvelables. Le DD permet de garder un œil sur l'alimentation tout en la revalorisant. De ce fait, les consommateurs sont de plus en plus exigeants concernant les produits et les actions entreprises par les firmes qui les produisent.

Les entreprises agro-alimentaires doivent, en effet entreprendre des efforts importants pour faire face aux multiples contraintes qui les caractérisent et répondre, d'une manière efficace, aux changements rapides de l'environnement national et international.²³

1.3.1. Les contraintes des entreprises agroalimentaires

Les contraintes auxquelles sont confrontées les entreprises agroalimentaires sont variées et parfois propres à chaque filière. On peut les situer à différents niveaux.²⁴

- Contraintes d'approvisionnement :

Les industries agroalimentaires souffrent d'un manque de régularité dans l'approvisionnement du marché en matière première. Par exemple, les tonnages des produits agricoles sont en fonction des aléas climatiques et ces fluctuations ne sont pas compensées par des mécanismes d'ajustement assurant un accès permanent à des sources d'approvisionnement alternatives. Ce manque de culture d'entreprise des acteurs de la filière est parfois à l'origine de relations conflictuelles entre les fournisseurs de matières premières et les transformateurs. L'offre en matière première peut également être d'une qualité insuffisante.

²³ HORRI, K.DAHANE, A. MAATOUG, M. (2015). Problématique de développement des industries agroalimentaires en Algérie. European Scientist Journal January vol.11. No.3. P4 Accès <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/4999/4803>

²⁴ BOULAICHE, T. DERADERA, Z. (2021). Les contraintes des entreprises du secteur. L'industrie agroalimentaire en Algérie. Accès <https://www.lechiffredaffaires.dz/les-contraintes-des-entreprises-du-secteur/>

- Contraintes politico-économiques :

L'environnement juridique et réglementaire est soit tatillon à l'excès, soit absent. Dans le premier cas, on observe une réticence des entrepreneurs à entrer dans le secteur formel. Dans le second, les entreprises sont exposées à la concurrence déloyale des unités ne fournissant pas les efforts nécessaires pour la mise sur le marché de produits salubres et de bonne facture nutritionnelle. L'environnement bancaire avec des taux d'intérêt prohibitifs est peu favorable à l'émergence des entreprises agroalimentaires. L'accès au crédit à court et moyen terme pour financer les investissements d'extension et de modernisation des unités est difficile, voire impossible pour les unités artisanales. Si on ajoute à l'absence de financement, les coûts énergétiques de production élevés renchérissés par la fiscalité locale, on peut expliquer la réticence des entrepreneurs à entrer dans le secteur formel.

- Contraintes technologiques :

Le fonctionnement des entreprises rencontre des difficultés souvent liées à l'insuffisance des connaissances technologiques des entrepreneurs, au faible niveau de formation du personnel et à la maintenance inadaptée des équipements. La non maîtrise des processus de stockage des matières premières et des produits contribue à l'abaissement de la qualité des productions. Ce manque de professionnalisme caractérise surtout les unités artisanales qui appliquent des procédés empiriques de transformation, ce qui conduit à des produits non homogènes et de qualité hygiénique discutable.

- Contraintes commerciales :

La contrainte commerciale majeure des entreprises agroalimentaires est la mévente des produits. Elle peut être liée à l'absence d'une véritable étude des marchés avant la mise en place de l'unité. Les marchés potentiels peuvent alors être surestimés et la commercialisation décevante lorsque la production n'est pas ajustée à la demande effective. Une sous estimation des coûts de production et des seuils de rentabilité conduit à l'impossibilité de produire à un coût suffisamment bas pour pénétrer le marché et faire face à la concurrence des produits analogues, transformés localement ou importés. Une mévente des produits peut également être liée aux non satisfactions des attentes des consommateurs.

2. L'industrie agroalimentaire en Algérie

2.1. Présentation de l'industrie agroalimentaire en Algérie

Les industries Agroalimentaires (IAA) en Algérie ont connu leur essor dans les années 70 avec les programmes publics de développement visant à la création de sociétés nationales, notamment dans les filières céréales, lait, eaux et boissons.²⁵

Actuellement, l'industrie agroalimentaire en Algérie se positionne à la deuxième place après celle des hydrocarbures en réalisant 40% du CA national. Le secteur est primé à 95% par le privé et occupe une place stratégique au sein de l'économie, compte tenu de son but principal qui vise l'assouvissement des besoins alimentaires de la population. Ainsi, il assure la subsistance de 44 millions d'habitants.

Le pays connaît une forte demande en produits agroalimentaires et aujourd'hui l'alimentation représente 45% des dépenses des ménages algériens. Fortement importatrice de produits de base, l'Algérie occupe le 3^{ème} rang mondial en matière d'importation de lait et de produits laitiers. Le pays est le 1^{er} importateur de denrées agroalimentaires du continent africain.²⁶ Les revenus du marché de l'alimentation s'élèvent à 10 775 millions d'euros en 2022.²⁷

L'appui à cette industrie se fait à travers « la Politique de Renouveau Agricole », lancée en 2008 et qui se tiendra jusqu'en 2025, et « le Plan de Développement des Industries Agroalimentaires » lancé en 2010. Ce plan se base sur le renforcement des capacités humaines et l'assistance technique aux producteurs afin d'encourager les filières prioritaires et développer les zones difficiles comme les montagnes, les steppes et le Sahara.²⁸ Par conséquent, il est nécessaire d'adapter les systèmes d'appui financier du secteur agricole et faire remarquer l'importance des organismes de certification surtout concernant l'exportation des produits agroalimentaires. Avec le lancement du Plan National de Développement (PND) des Industries Agroalimentaires, le poids des IAA au PIB (hors hydrocarbures) a augmenté de 50% à 60%.

²⁵ E.CHERIF. (2015). Le marché des industries alimentaires en Algérie. L'essentiel de l'agroalimentaire et l'agriculture-N°97. P2 Accès https://www.agroligne.com/agroligne_web_97.pdf

²⁶ <https://www.agro-media.fr/actualite/djazagro-potentiel-opportunités-algerie-23493.html> consulté le 07/03/2022

²⁷ <https://m.djazagro.com/le-salon/le-marche-algerien> consulté le 07/03/2022

²⁸ E.CHERIF. (2017). L'agroalimentaire dans les pays du Maghreb : l'Algérie, un marché à investir. L'essentiel de l'agroalimentaire et l'agriculture-N°103.P6 Accès https://www.agroligne.com/agroligne_web_9_97.pdf

2.1.1. La politique de renouveau agricole et rural

Cette stratégie met un point d'honneur sur la nécessité de renouveler l'agriculture afin de devenir un moteur de la croissance économique mais également sur le renforcement durable de la sécurité alimentaire. Pour y parvenir des changements à moyen terme des bases structurelles et l'implication des différents acteurs publics et privés est de rigueur.

Cette Politique s'articule autour de trois piliers (le Renouveau rural, le Renouveau agricole, le Programme de Renforcement des Capacités Humaines et de l'Assistance Technique (PRCHAT) et d'un Cadre Incitatif.²⁹

La figure 03, résume les trois piliers de la politique du renouveau agricole en Algérie.

Figure 3: Les trois piliers de la politique de renouveau agricole en Algérie



Source : Le renouveau agricole et rural en marche : revue et perspectives. (2012). Accès

<https://www.minagri.dz>

a- Le renouveau rural

Ce pilier appuie l'idée qu'une intégration à la base des interventions et une mutualisation des ressources sont primordiales au développement. Il implique la responsabilisation des acteurs locaux que ce soit les associations, les exploitants agricoles, les collectivités locales, artisans, etc. Et cible les habitants qui vivent et travaillent dans les zones rurales. Son champ d'application s'élargit à la valorisation du patrimoine culturel, électrification, etc.

²⁹ DEHKAL ROUIE, A. (2017), Analyse de la sécurité alimentaire dans les pays arabes : un bref aperçu sur le cas Algérien 2009 à ce jour. Revue ELWAHAT pour les recherches et les études, vol .10 n°1. P 1020 Accès https://www.researchgate.net/publication/319230779_Analyse_De_La_Securite_Alimentaire_Dans_Les_Pays_Arabes_Un_Bref_Apercu_Sur_Le_Cas_Algerien_2009_A_Ce_Jour_Revue_ElWahat

b- Le renouveau agricole

il s'attarde sur la dimension économique et la rentabilité du secteur pour assurer la sécurité alimentaire. Il implique une modernisation de la production dans les exploitations.

c- Le programme de renforcement des capacités humaines et de l'assistance technique

Il est vu comme une solution aux problèmes et difficultés rencontrées par les acteurs lors de l'intégration du plan de renouveau. Il se décline en : accompagnement de proximité soutenu, formation adaptée aux besoins des acteurs, recherche et développement.

d- Le cadre incitatif

Regroupe les instruments développés et utilisés par l'administration tels que les mécanismes de planification participative et de financement du secteur agricole, les mesures de régulations des marchés pour assurer la sécurité alimentaire et le cadre législatif.

L'Algérie procède dans le cadre de sa politique de renouveau agricole et rural, à la mise en place des conditions de la construction d'un système alimentaire durable au service de la sécurité et de la nutrition de ses populations.³⁰

Plusieurs défis à relever : ³¹

- Améliorer le niveau de sécurité alimentaire à partir de la production nationale
- Protéger et valoriser les productions vivrières
- Promouvoir les techniques et industries adaptées aux changements climatiques
- Construire un développement harmonieux et équilibré des territoires ruraux

2.1.2. Plan national de développement des IAA

Le PND- IAA représente une nouvelle stratégie proposée lors des Assises Nationales des Industries Agroalimentaires et adoptée par les entreprises du secteur afin de renforcer leurs capacités.

³⁰ <https://www.agroligne.com/news-entreprise/21659-securete-alimentaire-l-8217-algerie-construit-un-systeme-alimentaire-durable.html> consulté le 07/03/2022

³¹ FERROUKHI. (2009), la politique de renouveau agricole et rural en Algérie : une réponse au défi de la sécurité alimentaire. Ministère de l'Agriculture et de Développement Rural. Paris. P4 Accès https://www.ipemed.coop/adminlpemed/media/fich_article/1320936419_smm_agric_ferroukhir_algerie_FR

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

Les principaux fondements derrière cette stratégie nationale visant à développer les IAA sont essentiellement :³²

- Contrôler et voir à la baisse la facture des importations ;
- Diversifier l'économie nationale notamment après la dernière crise des prix des hydrocarbures ;
- Fortifier la souveraineté nationale à travers l'assurance de la sécurité alimentaire du pays.

Ce plan vise à assurer la sécurité alimentaire du pays mais pas que. Il fait en sorte d'élargir les contributions des industries agroalimentaires au PIB industriel afin d'intégrer au mieux la production nationale, substituer aux importations et renforcer les exportations, c'est pourquoi plus de 200 entreprises ont été certifiées ISO 22000 afin d'être éligibles aux exportations.

Les grands axes de cette stratégie peuvent être résumés comme suit :³³

- La substitution aux importations

Sur la base de l'existence d'une demande nationale potentielle en produits agro-industriels, majoritairement satisfaite aujourd'hui par les importations. Ceci en même temps que l'existence de potentialités agricoles latentes appelées à être exploitées par l'intensification de la production agricole tout en renforçant les liens agriculture-industrie.

- La mise à niveau des entreprises du secteur

En vue de les orienter vers le ciblage des marchés extérieurs tout en les accompagnant par le développement de la recherche agricole et technologique, la mise en réseau des entreprises, la promotion des IDE (investissements directs étrangers) et du partenariat en vue d'améliorer leur compétitivité.

- La promotion des exportations des produits agroalimentaires

Comme besoin vital de diversifier l'économie nationale en exploitant les potentiels d'exportation des produits à avantages comparatifs avérés. Il est préconisé, à cet égard, un dispositif de soutien et d'accompagnement spécifique aux IAA renforçant, le cas échéant, le dispositif en place ou l'ajustement régulièrement.

³² TEBANI, A. (SD). L'industrie agroalimentaire en Algérie : Etat des lieux et stratégie d'avenir. P6 Université d'Alger-3 Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/417/7/1/86471>

³³ Idem, P.7.

- L'ancrage territorial des entreprises sur des territoires attractifs

En vue d'optimiser la chaîne de valeur et la mutualisation des efforts et des moyens, notamment technologique via la création de technopoles agroalimentaires.

- La mise en place d'un cadre institutionnel de coordination et d'harmonisation

Des politiques publiques pour parer aux dysfonctionnements profonds des filières jusque-là enregistrés et donnant lieu à une dispersion des efforts sectoriels.

En résumé, le plan de développement des IAA représente une stratégie qui aspire à la sécurité alimentaire. Elle envisage une approche interne, régionale et vise la croissance des filières d'exportation tout en réduisant les importations. Le PND, continue à souffrir de contraintes organisationnelles, administratives et de mise en œuvre

2.2. Caractéristiques de l'IAA Algérienne

Communément, le secteur de l'industrie agroalimentaire en Algérie se qualifie par ³⁴:

- Le secteur agroalimentaire fait parti des plus dynamiques au sein de l'économie nationale ;
- IAA se caractérise par une dépendance des marchés extérieurs par l'importation des matières premières, des équipements... ;
- Une insuffisante intégration des productions nationales, la transformation et la distribution sont mal assurées ;
- Le secteur est en expansion constante mais réside peu dans les territoires ruraux ;
- Une faible compétitivité, difficulté à faire face à la concurrence internationale ;
- Un faible degré de diversification des produits ;
- IAA est déconnectée de l'amont agricole ;
- Le secteur est freiné par l'absence de régulation du marché ;
- Une maîtrise minimale des méthodes modernes d'organisation des entreprises ;
- Une contribution remarquable au PIB ;
- Une absorption du chômage ;
- Un manque concernant l'offre de produits destinés à l'exportation, les firmes ont du mal à suivre les standards internationaux.

³⁴ HORRI, K. DAHANE, A. MAATOUG, M. (2015). Problématique de développement des industries agroalimentaires en Algérie. European Scientist Journal January vol.11. No.3. Accès <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/4999/4803>

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

Le secteur agroalimentaire algérien viendrait à se développer plus efficacement si la distribution moderne le faisait aussi. Maintes entreprises n'arrivent encore à suivre le rythme. Du fait de, leur non maîtrise des normes internationales, des processus de conditionnement, de traçabilité et de l'absence d'une mise à niveau technologique.

L'objectif du pays est d'améliorer la production locale afin d'augmenter le taux d'autosuffisance alimentaire et de répondre aux normes universelles en matière de logistique et de financement pour que les entreprises puissent grandement exporter.

2.2.1. Problématique de l'IAA en Algérie

Contrairement aux pays développés, l'évolution des filières et des modes de consommation des pays en voie de développement n'ont pas toujours été suivies par une amélioration des formes d'organisation des échanges. L'avancement des filières agroalimentaires est souvent basé sur des circuits relativement archaïques.

En Algérie, plus particulièrement, l'allongement de la chaîne agro-alimentaire pour la plupart des produits s'est traduit par des " désajustements ", des distorsions et de multiples contraintes qui entravent le fonctionnement des filières. La productivité agricole, malgré des progrès pour quelques produits, n'a pas connu les améliorations exigées par la forte progression de la demande alimentaire. La production agricole et alimentaire n'a pas réussi à suivre l'évolution de la demande alimentaire tirée par le croît démographique, et l'apparition de nouvelles exigences de consommation. L'une des conséquences de ce désajustement réside dans l'extraversion de l'économie agro-alimentaire. Face à la stagnation de la productivité agricole, et afin d'assurer la couverture de cette demande croissante, l'Algérie a dû développer l'industrie de transformation et importer des quantités, sans cesse croissante, de produits agricoles, soit bruts, soit transformés.³⁵

2.3. L'industrie agroalimentaire en Algérie et la sécurité alimentaire

De façon générale, la place de l'agroalimentaire apparaît, au sein de l'économie Algérienne, comme très importante, compte tenu de la typologie du territoire national, qui

³⁵HORRI, K.DAHANE, A. MAATOUG, M. (2015). Problématique de développement des industries agroalimentaires en Algérie. European Scientist Journal January vol.11. No.3. P3 Accès <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/4999/4803>

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

est en grande partie à vocation agricole et vu l'importance stratégique de cette branche par rapport à la sécurité alimentaire.³⁶

Il en convient de bien cerner le concept de sécurité alimentaire afin de l'associer à l'industrie agroalimentaire.

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. Sommet mondial de l'alimentation, 1996.³⁷

Par conséquent, l'IAA se retrouve au centre des efforts fournis afin de limiter les problèmes alimentaires. La contrainte dominante est sur le plan de l'approvisionnement en matières premières agricoles en termes de qualité, quantité et prix. Face à cela, l'intégration de stratégies de développement est essentielle. Selon le compte rendu de l'agence APS de la journée d'étude sur la sécurité alimentaire, tenue au siège de l'institut national d'études de stratégies globales (INESG), la réalisation d'une sécurité alimentaire passait nécessairement par l'instauration d'un équilibre entre l'approvisionnement extérieur et l'offre nationale qui devrait atteindre une autosuffisance dans les filières prioritaires.

Etant classée première en Afrique concernant la sécurité alimentaire et ce selon le Programme Alimentaire Mondial (PAM), l'Algérie, vise à mettre en place pour les années à venir une feuille de route visant l'accroissement de la production agricole par l'élargissement des parcelles irriguées, une meilleure exploitation des terres agricoles et la promotion des zones steppiques par l'assimilation des connaissances et la numérisation des programmes de développement sectoriel.

Ainsi, ses ajustements d'ordre structurel ne se concrétiseront qu'à long terme. Et la sécurité alimentaire ne peut être dissociée des autres besoins élémentaires. Le défi de l'Algérie est de suivre un modèle de développement où l'eau, l'énergie et la santé seront

³⁶ KEHAL, S. (2011). Les stratégies de développement des entreprises agroalimentaires Algériennes, thèse, Ecole Nationale Supérieure Agronomique El-Harrach Alger (ENSA). P47 Accès <https://www.theses-algerie.com/1018439831628101>

³⁷ FAO. (2008). Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire. Accès https://www.foodsec.org/doc/concepts_guide_fr.pdf

coordonnés d'une manière cohérente et durable. Ces trois composantes représentent les piliers de la prospérité économique et sociale.

2.3.1. Les défis de la sécurité alimentaire

Les défis de la sécurité alimentaire mondiale en 2050 seront ³⁸:

1. La population mondiale doit passer de 6.8 milliards à 9.1 milliards en 2050, soit un tiers de bouches en plus à nourrir (+108% en Afrique subsaharienne, soit 910 millions de personnes).
2. Environ 70% de la population mondiale vivra dans les villes ou les régions urbaines (49% par rapport à aujourd'hui).
3. La production céréalière annuelle devra s'accroître de près d'un milliard de tonnes (elle atteint aujourd'hui 2.1 milliard de tonnes). La production de viande devra augmenter de plus de 200 millions de tonnes, totalisant 470 millions de tonnes.
4. Les terres arables devront augmenter d'environ 120 millions d'hectares dans les pays en développement.
5. L'agriculture des pays en développement nécessite des investissements nets de l'ordre de 83 milliards de dollars par an.

Conclusion

L'industrie agroalimentaire est un secteur très important, du fait qu'il est lié directement à l'alimentation. Il englobe les entreprises transformatrices de produits en général issus de l'agriculture en denrées consommables par l'Homme et les animaux. Il se subdivise en huit filières, passant de celle du sucre, des boissons, de la viande, l'industrie laitière, des produits à base de céréales, des produits alimentaires divers, celles des corps gras, huiles et margarines jusqu'à l'industrie des produits alimentaires élaborés et conservés.

Les entreprises agroalimentaires représentent quant à elles, le centre de ces transformations et permettent la réalisation de la transaction achat/vente d'aliments. Ce qui n'empêche point le fait qu'elles doivent faire face à des contraintes d'ordre commercial, politico-économique, technologique et d'approvisionnement.

³⁸ FERROUKHI. (2009), la politique de renouveau agricole et rural en Algérie : une réponse au défi de la sécurité alimentaire. Ministère de l'Agriculture et de Développement Rural. Paris. P2 Accès https://www.ipemed.coop/adminlpemed/media/fich_article/1320936419_smm_agric_ferroukhir_algerie_FR

Chapitre I : Le domaine de l'industrie agroalimentaire

Au niveau mondial, l'industrie agroalimentaire comme l'agriculture endossent un rôle vital dans la satisfaction des besoins des populations en matière d'alimentation et aident à la réalisation de la sécurité alimentaire. En Algérie, cela va dans le même sens, malgré que le pays rencontre des obstacles qui entravent son ascension, ce qui fait de lui le premier importateur de produits agricoles en Afrique, l'IAA représente un secteur stratégique pour le développement de son économie. Plusieurs plans ont été adoptés pour soutenir ce secteur et encourager les exportations, tel que le plan national de développement des industries agroalimentaires et la politique de renouveau agricole et rural.

Les disponibilités énergiques alimentaires (DEA) de l'Algérie, dépassent les besoins de la population. Les trois-quarts des DEA sont constitués par les céréales, les huiles végétales et les édulcorants. Reste que la qualité de l'alimentation reste insuffisante.³⁹

Devant l'accroissement sans cesse d'une population toujours demandeuse d'alimentation, la course vers l'autosuffisance et la sécurité alimentaire n'est pas prête d'être gagnée.

Après avoir vu la définition de l'industrie agroalimentaire, ses caractéristiques et problèmes, nous allons entamer dans un deuxième chapitre les normes de qualité qui lui sont associées.

³⁹ <https://www.algeriabusiness.info/la-consommation-alimentaire-en-algerie>

Chapitre II

Qualité, normes et certification du domaine de l'industrie agroalimentaire

Introduction

La normalisation et son corollaire la certification, représentent la nouvelle stratégie optée par les entreprises agroalimentaires pour faire face aux exigences et problèmes d'un environnement et d'une clientèle de plus en plus intransigeante en matière de sécurité des aliments et de qualité. Ainsi, pour mieux comprendre comment cette stratégie est adoptée, il en convient de cerner les principes qui lui sont rattachés. Pour commencer, le principe de la qualité : qualité totale, outils de la qualité. Le SMQ : ses principes, son apport et sa mise en place. Ensuite les normes : normes ISO 9001 et ISO 22000. Enfin la certification : ses étapes, ses effets et sa place en Algérie.

1. Qualité et système de management de la qualité

Nous allons entamer par le principe de qualité, et celui de management de la qualité.

1.1. Qualité

Tout d'abord, la définition de la qualité ses outils ainsi que la qualité totale.

1.1.1. Définition de la qualité

La qualité devient un pilier fondamental pour les entreprises qui veulent s'imposer sur le marché.

Selon ISO 9000 :2005 c'est : une aptitude d'un ensemble de caractéristiques (trait distinctif) intrinsèques à satisfaire des exigences (besoin ou attente formulée, habituellement implicites ou imposées).⁴⁰

Concrètement, la qualité existe lorsque la nature de la prestation offerte correspond aux exigences du demandeur. La nature de la prestation d'un produit ou d'un service comprend aussi le contact avec le client. Les exigences ne se limitent toutes fois pas uniquement aux besoins et aux attentes du consommateur individuel, mais englobent aussi les

⁴⁰ PINET, C. (2009), 10 clés pour réussir sa certification ISO 9001 :2008. 2^e édition afnor éditions. p 103

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

demandes et obligations de tous (respect de l'environnement, sécurité) et du producteur lui-même (coûts, délais).⁴¹

Des experts de la qualité la définissent comme étant :⁴²

- **W.E.DEMING** : « La qualité est le degré de satisfaction ».

- **P.B.CROSBY** : « c'est la conformité aux spécification ».

- **C. HERSAN** : « c'est la conformité aux besoins ».

- **K.ISHIKAWA** : « la qualité est l'aptitude à satisfaire le client ». Il appartient au seul client de décider si, pour lui, la qualité est présente ou non.

D'autres auteurs définissent la notion de qualité :⁴³

Pat Townsend estime : «La qualité, c'est ce que le client perçoit quand il sent que le produit ou le service rencontre ses besoins et correspond à ses attentes».

De même **Frédéric lukace** considère que : « La qualité est la satisfaction extrême et durable du client et une réduction systématique de tous les coûts qui n'y contribuent pas, autrement, présenter à chaque client le bien ou le service qui correspond exactement à ses besoins ».

Et pour **Jacques Dove** : « La qualité est la satisfaction des utilisateurs, la satisfaction de l'entreprise et la satisfaction de l'intérêt général ».

Aujourd'hui, la qualité ne se limite pas seulement aux industries manufacturières mais s'étend au secteur des services, secteur public, etc. Elle englobe le coût, la valeur, la rapidité, la singularité et la créativité qui s'adapte aux besoins et situations spécifiques des clients.

⁴¹ HAMA, N. (2013). Etude de l'impact du système de management qualité sur la performance des entreprises : étude de cas : Cevital, Tchik-Lait, CO.GB, EPB. Mémoire de fin de cycle. Université Abderrahmane mira Bejaia. P6

⁴² Ibid.

⁴³ EL KAHRI, L. RACHIDI, A. AMRI, M. (2014). La certification qualité et la performance des organisations : Quelles convergences ? Etude de cas au sein de la nouvelle société AMADIR dans le grand Agadir. International Journal of innovation ans Scientific Reasearch. Vol. 11 NO.2. P 600 Accès <https://www.ijisr.issr-journals.org/>

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

Contrairement à la précédente notion de qualité, qui elle se focalise sur le zéro défaut d'un produit.

Les consommateurs se préoccupent de plus en plus de la qualité des produits alimentaires et agricoles qu'ils consomment.

D'après **Multon**, le terme qualité alimentaire peut se décliner en trois éléments : « la qualité hygiénique », « la qualité nutritionnelle » et « la qualité organoleptique (goût) ». ⁴⁴

- **La qualité hygiénique** : par le contrôle des matières premières, des produits finis, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène. Aussi par le développement des normes telle que l'ISO 22000 concernant la sécurité des denrées alimentaires.

- **La qualité nutritionnelle** : par la réduction des teneurs en sel, sucre, gras, des produits. La présence systématique d'étiquettes nutritionnelles. Réalisation de recherches concernant l'alimentation.

- **La qualité organoleptique/ goût** : le goût étant le facteur premier pour la consommation, les industries agroalimentaires veillent à préserver et à innover en la matière.

Les facteurs déterminants du déclenchement de la dynamique de la qualité dans le secteur agroalimentaire ont été identifiés assez clairement. On peut les regrouper autour de deux grands types d'enjeux. ⁴⁵

Le premier type d'enjeux, consiste à adapter le processus industriel agroalimentaire à celui d'autres secteurs industriels. Toujours dans l'optique d'accroître la performance des entreprises et des produits. Les dispositifs de certification et de normalisation jouent un rôle principal, par la globalisation de la méthode HACCP et des normes ISO 9000.

Le second type d'enjeux, s'applique aux produits alimentaires de qualité spécifiques. Ce principe de qualité spécifique n'est pas universellement partagé mais il s'élargit petit à

⁴⁴ EL KAHRI, L. RACHIDI, A. AMRI, M. Op.cit P.601.

⁴⁵ LAGRANGE, L. VALCESCHINI, E. (2007). L'économie de la qualité : enjeux, acquis et perspectives. P94 Accès <https://doi.org/10.4000/economierurale.2251>

petit au niveau international. Il représente des outils de la politique agricole et celle de consommation dans le but de favoriser le développement.

1.1.2. La Qualité Totale

Selon ISHIKAWA « la qualité totale est un système de fonctionnement de l'entreprise fondé sur un principe clé : celui de l'extrapolation des relations de type « client/fournisseur » à toutes les relations de l'entreprise ». ⁴⁶

La Qualité Totale n'est atteignable que si toutes les activités de l'organisation font l'objet d'améliorations continues, chacune d'elle pouvant être obtenue à travers l'exécution d'un cycle PDCA (Plan-Do-Check-Act).⁴⁷

Le Total Quality Management (TQM), représente une approche macro basée sur un ensemble de principes et de méthodes de gestion de la performance visant à améliorer la satisfaction des clients et à atteindre les objectifs de l'entité. La qualité se veut d'être globale et attribuée aux trois facteurs : coûts, délais et qualité.

Le TQM se caractérise donc par :⁴⁸

- Un changement axé sur le long terme et non sur le court terme ;
- Des évolutions mineures et régulières de l'organisation plutôt que des évolutions profondes dont les effets peuvent parfois se révéler destructeurs ;
- Un changement fondé sur la **mobilisation des ressources humaines** pour initier, piloter et implémenter le changement : mise en place de systèmes de suggestions/propositions d'améliorations, accroissement du rôle décisionnel pour les opérationnels (*Empowerment*), renforcement des communications interservices, création de groupes d'amélioration et/ou équipes de résolution de problèmes, etc.

⁴⁶ BOUCHIKI, A. (2020). Qualité Totale et Changement Organisationnel : leur impact sur le Management des ressources humain. Revue Economie&Management. Vol. 18 N°1. PP 112

⁴⁷ Ibid.

⁴⁸ Ibid.

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

- Un changement fondé sur **l'amélioration continue des processus** : pour Deming, l'efficacité d'un collaborateur est déterminée à 85% par le(s) processus dans lequel il participe, et 15% seulement dépend de ses compétences). La Qualité Totale s'applique à l'amélioration de tous les types de processus d'une organisation, et ne se limite donc pas au seul processus de production.

1.1.3. Les outils de la qualité

Les outils de la qualité représentent plusieurs méthodes et techniques que ce soit d'analyse, de diagnostic ou de résolution.

a. La roue de Deming, le PDCA

Représente avec simplicité les quatre étapes à suivre pour améliorer la qualité: Plan, Do, Check, Act. L'idée est de répéter les étapes jusqu'à atteindre le niveau voulu soit une amélioration continue.

- Plan : planifier : phase préparatoire, identifier le problème à résoudre, préparer le travail à effectuer, spécifier les missions et préciser les critères de performance.

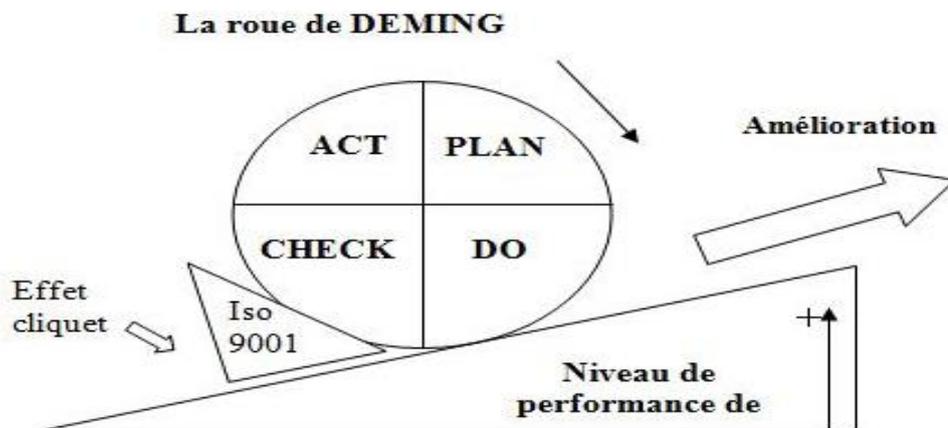
- Do : réaliser : phase d'exécution, effectuer les tâches prévues, elle débute généralement par une phase de test.

- Check : vérifier : phase de vérification, vérifier les résultats obtenus à l'aide d'indicateurs de performance et maîtriser les prévisions.

- Act : Agir : phase de correction, agir et prendre les décisions de correction, redéfinir les nouveaux points d'intervention.

Dans la figure 04, nous allons présenter la roue de Deming et son impact sur l'amélioration continue.

Figure 4: Représentation de la roue de Deming et de l'amélioration continue.



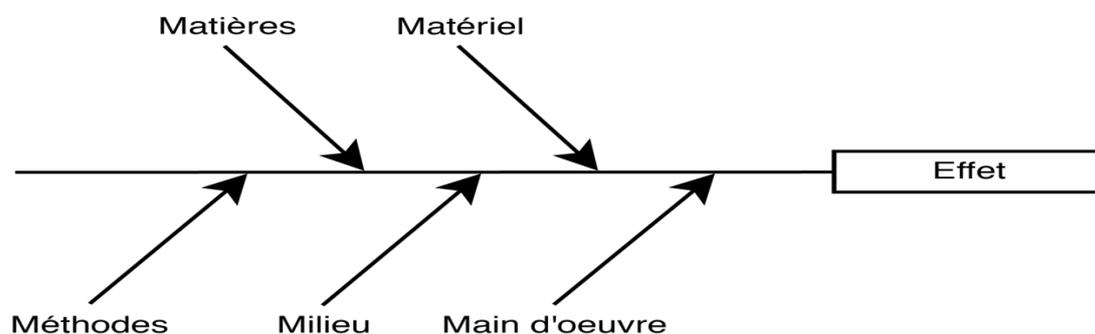
Source : MONIN, J La certification qualité dans les services, édition AFNOR, Paris, 2001, p.199.
<https://www.institut-numerique.org/43-le-cycle-pdca-la-roue-de-deming-5028f58c7267d>

b. Diagramme d'Ishikawa

Connu aussi sous le nom de **diagramme de causes à effets (les 5M)** ou encore **arêtes de poisson**. Il est un outil de résolution des problèmes applicable à l'ensemble des métiers de l'entreprise.

Son principe est de lister les causes matérialisés sous formes d'arêtes, qui ont un impact sur l'effet déterminé au préalable et placé à la tête du poisson. Comme le montre la figure 05.

Figure 5: Représentation du diagramme d'Ishikawa (les 5M)



Source : <https://www.7-shapes.com/author/mpailloux/page/2/>

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

Afin de pouvoir construire le diagramme d'Ishikawa, il faut déterminer les causes et ce en s'interrogeant sur les 5M soit :

- **Matière** : les motifs rattachés aux matériaux utilisés pour la production.
- **Méthode** : les motifs rattachés à la qualité des processus et des instructions.
- **Main-d'œuvre** : les motifs rattachés aux compétences.
- **Milieu** : les motifs rattachés au contexte concurrentiel et à l'environnement.

c. AMDEC

Analyse des modes de défaillance, de leurs effets et de leur criticité désigne un outil de gestion de la qualité, généralement il est utilisé par les entreprises qui veulent obtenir une certification ou une norme. Il permet d'identifier et de traiter les potentiels défauts.

La figure 06 représente le processus AMDEC. Il se divise en trois étapes principales : la première, analyse qualitative des défaillances, la deuxième analyse quantitative des défaillances et la troisième, plan d'action et suivi des actions.

Figure 6: Représentation du processus AMDEC



Source : <https://www.marensse.com/conseil/amelioration-continue/management-lean/amdec/>

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

Ce processus permet de repérer tout ce qui risque d'être défaillant, les risques qui s'en résultent et leur criticité et les actions à mener afin de les supprimer.

d. Méthode Kanban

Cette méthode se veut de s'adapter en continu aux besoins exprimés par les clients. Afin d'y arriver les tâches à accomplir sont visualisées à l'aide d'un tableau dit kanban. Ces tâches sont décomposées et inscrites sur des étiquettes qui sont déplacées au fur et à mesure de l'avancement du projet.

Le tableau 01 démontre chaque phase de la démarche Kanban.

Tableau 1: Phases d'une démarche de Kanban

Plan	Conception	Identifier le processus existant, les éléments de travail, les règles du système.
Do	Mise en œuvre	Acquérir des données, pratiques et outils (réunion quotidienne, tableau Kanban, indicateur de suivi).
Study	Etude	Etudier le comportement et les réponses du système aux règles référencées en phase de conception.
Act	Amélioration	Tirer les enseignements des écarts constatés et ajuster le système, le processus, les règles.

Source : GRAZIANI, M. (2014) .L'impact de la normalisation sur le management de l'entreprise. Accès <https://creg.ac-versailles.fr/l-impact-de-la-normalisation-sur-le-management-de-l-entreprise>

e. QQQQCP

Cet outil aide à mieux cerner et comprendre un problème afin de l'analyser et ce sur la base des questions : quoi, qui, où, quand, comment, pourquoi d'où le QQQQCP.

Cette technique adopte une démarche d'analyse critique constructive basée sur le questionnement systématique.⁴⁹

- **Quoi ?** : Que voulons-nous faire ? « **Pourquoi ?** »

- **Qui ?** : Qui est concerné dans la mise en œuvre de la solution préconisée ? « **Pourquoi ?** »
Qui va faire quoi dans ce projet ? « **Pourquoi ?** »

⁴⁹ NASSER, M. & TIJANE, M. (2020). Les 7 outils de base du système de management de la qualité. Revue du contrôle de la comptabilité et de l'audit. Volume 4 : numéro 2 pp 267 Accès <https://www.revuecca.com>

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

- **Où ?** : Dans quel(s) secteur(s) l'action va-t-elle être réalisée ? « **Pourquoi ?** »
- **Quand ?** : À quel moment l'action devra-t-elle être mise en application ? Sur quelle durée ou à quelle fréquence ? « **Pourquoi ?** »
- **Comment ?** : Comment allons-nous procéder, en termes d'étapes, de modalités de réalisation, de moyens associés... ? « **Pourquoi ?** »

f. Diagramme de Pareto

Est considéré comme un outil de prise de décision, car il permet de classer les phénomènes par ordre d'importance. Représenté sous forme d'un histogramme, il met en évidence les causes d'un problème, selon la loi des 20/80 si 20% des causes sont responsables des 80% des effets, il suffit de se concentrer sur les 20% pour pouvoir influencer le phénomène en question.

g. Brainstorming (remue-méninges)

Représente une collecte d'idées provenant d'un groupe de travail dans un temps réduit concernant un problème donné. L'animateur de la séance doit annoncer le but recherché et noter les propositions du groupe pour pouvoir les discuter à la fin.

h. Vote pondéré

Est utilisé lorsque les données sont qualitatives, afin d'accélérer un choix. Cette technique permet de mettre en évidence les éventuelles solutions au problème (issues d'un brainstorming) et chaque membre les classera par ordre de priorité, exemple : 3 : très important, 1 : peu important. A la fin les points de tous les membres seront additionnés, et l'option qui représente le total de vote le plus haut ou bas sera choisie.

i. Benchmarking

Représente une technique de marketing ou de gestion de la qualité. Elle consiste à analyser les techniques utilisées par des entreprises au niveau mondial afin de trouver celle qui arrive à réaliser de la manière la plus performante un processus donné et d'adapter par la suite ce processus à sa propre entreprise.

1.2. Système de management de la qualité

Dans un monde marqué par une compétitivité croissante, par la complexité et la rapidité du changement, il est impossible de régler les entreprises sur l'excellence! La normalisation devient la pierre d'angle sur laquelle bâtir l'excellence en l'ancrant dans les fondations du management de la qualité.⁵⁰

1.2.1. Définition du système de management de la qualité

Système (ensemble d'éléments corrélés ou interactifs) de management (établir une politique et des objectifs et atteindre ces objectifs) permettant d'orienter et de contrôler un organisme en matière de qualité.⁵¹

Il faut distinguer entre le management de la qualité et le SMQ, selon la norme ISO 9000 : 2000, le management de la qualité est l'ensemble des activités coordonnées permettant d'orienter et de contrôler un organisme en matière de qualité, alors que le SMQ englobe l'assurance qualité, l'amélioration de la qualité et le contrôle statique de la qualité, il constitue l'organisation formalisée mise en place dans l'entreprise afin d'atteindre les objectifs de la politique qualité.⁵²

1.2.2. Les principes de management de la qualité

Selon la norme ISO 9001 version 2015, le management de la qualité repose principalement sur sept principes, l'importance de chacun d'entre eux peut varier d'un organisme à un autre.

1- Orientation client

Etre attentif aux besoins et aux attentes permanentes des clients afin de les satisfaire de la meilleure façon possible et même de les prévoir dans le but de les fidéliser.

⁵⁰ TREVOR SMITH, M. (2002). Les normes pour le système de management : quel avenir ? ISO management system.

⁵¹ PINET, C. (2009), 10 clés pour réussir sa certification ISO 9001 :2008. 2^e édition afnor éditions

⁵¹CHEKKAL, S. HAMITOUCHE, R. (2018). Le processus d'audit qualité externe (de certification) : cas de GENERAL EMBALLAGE. Mémoire fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaia. P.12

⁵² HAMA, N. (2013). Etude de l'impact du système de management qualité sur la performance des entreprises : étude de cas : Cevital, Tchén-Lait, CO.GB, EPB. Mémoire de fin de cycle. Université Abderrahmane mira Bejaia. P.10

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

2- Responsabilité de la direction (Leadership)

Les dirigeants définissent les finalités et établissent les conditions de travail et impliquent le personnel.

3- Implication du personnel

Le personnel doit être impliqué et apporter sa pierre à l'édifice. En se sentant important et valorisé, ses compétences seront développées et ainsi par la suite pouvoir créer de la valeur.

4- Approche processus

Le SMQ est constitué de processus corrélés. Bien les comprendre conduit à aborder et gérer facilement les différentes activités.

5-Amélioration continue

Suivre la ligne de l'amélioration continue afin de conserver les niveaux de performance atteints.

6- Prise de décision fondée sur des preuves

Réduire les incertitudes lors des prises de décisions en s'appuyant sur des données objectives.

7- Management des relations avec les parties intéressées

Entretenir les relations avec les parties intéressées telles que les fournisseurs permet d'obtenir une performance durable.

1.2.3. L'Apport du Système de Management Qualité

Le SMQ est généralement mis en place dans le domaine industriel. Il contribue à maintenir une organisation et une amélioration continuelle, comme il permet :

- Avant toute chose de satisfaire la clientèle en matière d'exigences qualité ;
- Délivrer des produits améliorés qui répondent aux attentes et respectent l'environnement ;
- D'éviter les discordes internes entre les fonctions et de gérer au mieux les risques ;

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

- D'alléger les procédures et de rationaliser les méthodes de travail ;
- L'amélioration des performances financières.

Il faut savoir que le SMQ présente également des inconvénients et ce en cause qu'il est lié à la norme ISO qui elle-même est souvent révisée et du fait du coût onéreux de l'obtention de la certification ISO.

1.2.4. La mise en place d'un système de management de la qualité

Chaque entreprise a sa démarche de mise en œuvre de son SMQ, en d'autre terme la mise en place d'un SMQ nécessite en générale cinq étapes essentielles selon Abdelhamid OUARET en 2002 dont :⁵³

1. La prise de décision

L'engagement de la direction à son plus haut niveau constitue le démarrage de la démarche et la volonté d'aboutir. Cette étape doit être marquée par une déclaration officielle, appelée politique qualité. Cette politique sera communiquée à l'ensemble du personnel, pour une adhésion parfaite au projet. La structure complète doit adhérer au projet pour sa réussite.

2. Le diagnostic

Le diagnostic permettra de faire le point sur les attentes et objectifs de la structure. Il permet de visualiser le niveau de management en place au démarrage de la démarche pour construire un projet taillé pour l'entreprise. L'entreprise reste maître du projet. Elle fera appel à un conseiller qui l'aidera à mettre en place le système adapté à la structure. Le diagnostic se termine par une phase de sensibilisation et de motivation des acteurs de l'entreprise.

3. Monter le projet

Le projet doit être considéré comme un investissement immatériel. Le budget comprendra des frais externes (diagnostic, consultant, audit et certification) et des frais internes (sensibilisation, formation, coordination, groupes de travail, rédactions et audit). Seront à ajouter, des frais d'organisation ou de réorganisation si par exemple

⁵³ HAMA, N.(2013). Etude de l'impact du système de management qualité sur la performance des entreprises : étude de cas : Cevital, Tchik-Lait, CO.GB, EPB. Mémoire de fin de cycle. Université Abderrahmane mira Bejaia .P18

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

l'opportunité se présente de réaménager le système informatique. Après avoir mis à plat et testé l'ensemble de ses processus selon les recommandations du référentiel ISO 9001, l'entreprise est à même de faire appel à un organisme certificateur.

4. La certification

L'audit de certification consiste en un examen de la fondation des procédures et de leur réelle application sur le terrain. La certification est « procédure par laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus, un service ou une entreprise est conforme aux exigences spécifiques ». Sur rapport de l'auditeur, il faudra éventuellement apporter des actions correctives en réponse à des écarts constatés. Enfin, un comité de certification accordera le certificat. Celui-ci sera valable trois ans, avec un suivi annuel, et est reductible tant que le système fonctionne correctement.

5. L'Amélioration continue

Pendant trois années, la maintenance du système sera assurée par de fréquents audits. L'entreprise en profitera pour continuer à améliorer son système la qualité est une spirale sans fin dont elle doit tirer profit.

2. Normes liées au domaine de l'industrie agroalimentaire

Une norme désigne un ensemble de spécifications décrivant un objet ou une manière d'opérer. Il en résulte un principe servant de règle et de référence technique. Une norme n'est pas obligatoire, son adhésion est un acte volontaire. Certaines sont rendues obligatoires par un texte réglementaire, un décret ou une loi.⁵⁴

Les normes de façon globale définissent un modèle à suivre par les organisations afin d'atteindre au mieux leurs objectifs et buts.

Les NSM, soit les normes de systèmes de management réunissent les acquis des stratégies de management. Elles épaulent les entreprises afin de gérer leurs activités liées à la qualité, la durabilité et à l'environnement et sont applicables à tous les secteurs, dont celui

⁵⁴ GRAZIANI, M. (2014) .L'impact de la normalisation sur le management de l'entreprise. Accès <https://creg.ac-versailles.fr/l-impact-de-la-normalisation-sur-le-management-de-l-entreprise>

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

agroalimentaire. Il existe plus de 80 NSM réparties en différentes structures harmonisées, s'articulant les une avec les autres.

Les normes ISO représentent sans aucun doute l'appui majeur de tout système de management. On retrouve ISO 9001 : Management de la qualité, ISO 14001 : management environnemental, ISO 50001 : management de l'énergie.

Etant donné que les aliments constituent une nécessité pour nous, l'organisation internationale de normalisation n'a pas omis le secteur agroalimentaire et à innover dans le sens de la bonne qualité, de la sécurité et de l'écologie et ce par la création de nombreuses démarches ISO.

Ainsi, la norme ISO dans ce cas, évite la perte et le gaspillage des aliments, assure leur bonne composition biologique et permet de générer un avantage que ce soit pour les consommateurs, les entreprises et l'environnement.

2.1. La norme ISO 9001 (2015)

ISO 9001 définit les critères applicables à un système de management de la qualité. Il s'agit de la seule norme de la famille ISO 9000 à pouvoir être utilisée pour la certification. Toute organisation, grande ou petite, quel que soit son domaine d'activité, peut l'utiliser. De fait, plus d'un million d'entreprises et organismes dans plus de 170 pays possèdent la certification ISO 9001.⁵⁵

L'ISO 9001:2015 spécifie les exigences relatives au système de management de la qualité lorsqu'un organisme:⁵⁶

a) doit démontrer son aptitude à fournir constamment des produits et des services conformes aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicables ;

⁵⁵ <https://www.iso.org/fr/iso-9001-quality-management.html> consulté le 22/04/2022

⁵⁶ <https://www.iso.org/fr/standards/62085> consulté le 22/04/2022

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

b) vise à accroître la satisfaction de ses clients par l'application efficace du système, y compris les processus pour l'amélioration du système et l'assurance de la conformité aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicables.

La norme ISO 9001 est passée par plusieurs versions, passant de la version 2008 à celle 2015. Cette dernière accorde plus d'importance concernant les risques, les parties intéressées et les connaissances organisationnelles. Il faut savoir que le dernier examen de la norme date de 2021.

2.1.1. Les avantages de la version 2015

Cette version comporte quelques différences qui font ses avantages ainsi, elle:⁵⁷

- Attribue une place plus importante au fait d'impliquer la direction,
- Permet une meilleure maîtrise des risques et des opportunités,
- Se veut d'être plus simplifiée question structure et termes,
- Aide de façon plus efficace au traitement du management de la chaîne d'approvisionnement.

2.1.2. Actions préventives de la norme ISO 9001

L'organisme doit déterminer les actions permettant d'éliminer les causes de non-conformité potentielle afin d'éviter qu'elles ne surviennent. Les actions préventives doivent être adaptées aux effets des problèmes potentiels.⁵⁸

Une procédure documentée doit être établie afin de définir les exigences pour :⁵⁹

- Déterminer les non-conformités potentielles et leurs causes ;
- Evaluer le besoin d'entreprendre des actions pour éviter l'apparition de non-conformités ;

⁵⁷ CHEKKAL, S. HAMITOCHE, R. (2018). Le processus d'audit qualité externe (de certification) : cas de GENERAL EMBALLAGE. P 19. Mémoire fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaia.

⁵⁸ GIESEN, E. (SD). Démarche qualité et norme ISO 9001, une culture managériale appliquée à la recherche. IRD Éditions .P189 Accès <https://books.opendedition.org/irdeitions/20744>

⁵⁹ Ibid.

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

- Déterminer et mettre en œuvre les actions nécessaires ;
- Enregistrer les résultats des actions mises en œuvre ;
- Evaluer l'efficacité des actions préventives mises en œuvre.

2.2. La norme ISO 22000

L'ISO a publié plusieurs normes internationales visant à garantir la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. La famille ISO 22000 en fait partie. Elle traite du management de la sécurité des denrées alimentaires, spécifie des lignes directrices et des meilleurs pratiques pour gérer les risques dans tous les domaines de la production.

ISO 22000, applicable à des fins de certification, spécifie les exigences générales relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle définit les étapes qu'un organisme doit suivre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre. La famille ISO 22000 comprend des normes visant spécifiquement la restauration, la fabrication des denrées alimentaires, l'agriculture, les emballages et la production d'aliments pour animaux. Elle est l'une des normes ISO les plus reconnues.⁶⁰ Et est basée sur les principes HACCP⁶¹ développés par la commission du Codex Alimentarius et sur les principes de la norme ISO 9001.

ISO 22000 est également utilisé dans le système de certification des systèmes de sécurité alimentaire (FSSC) FS22000. FS22000 est un programme approuvé par la Global Food Safety Initiative (GFSI).⁶²

Afin que, que les organismes du secteur agroalimentaire, mesurent et maîtrisent les dangers, ils font appel à la méthode de l'HACCP : système d'analyse de dangers et points critiques pour leur maîtrise. Ainsi ils se retrouvent dans l'obligation de respecter les règles d'hygiène et de déterminer les points critiques qui impactent la sécurité des aliments.

⁶⁰ L'ISO et l'alimentation. (2017). Accès <https://iso.org/fr/publication/PUB100297.html>

⁶¹ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, est une méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

⁶² <https://swiwwapproval.ch/services/management-systems-certification/iso-22000-haccp-food-safety-management> consulté le 24/04/2022

2.2.1. Les principes du système HACCP

Pour l'élaboration d'un système HACCP, la méthode établie et recommandée au niveau internationale par le groupe de travail HACCP du Codex Alimentarius compte sept principes : ⁶³

Principe 1 : énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés.

Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise.

Principe 3 : Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (Critical control points).

Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP.

Principe 5 : Prendre des mesures correctives.

Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification.

Principe 7 : Constituer des dossiers et tenir des registres.

En Algérie, jusqu'en 1990, la normalisation a connu un faible développement malgré la création d'un organisme national de normalisation (IANOR).

Les normes utilisées étaient fournies par les constructeurs étrangers, ce qui n'a pas permis de disposer d'un système national cohérent. IANOR a été intégré en établissement public à caractère industriel et commercial par décret exécutif n° 98-69 du 21 février 1998 dans le cadre de la restructuration de l'INAPI (Institut Algérien de Normalisation et de propriété Industriel). La journée nationale de normalisation est célébrée le 19 décembre de chaque année, l'IANOR remet le prix algérien de la qualité à l'entreprise leader : un prix de 2 million de dinars d'encouragement et de soutien ainsi qu'un trophée. ⁶⁴

⁶³ AZZI, R. BAHLOUL, A. (2012). Contribution à la mise en œuvre du système HACCP : ISO 22000 pour un yaourt ferme « Activia » au sein de Danone Djurdjura Algérie. Mémoire de fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaïa. P11-12

⁶⁴ BOULFOUL, N. (2012). Enjeux et apports de la certification ISO 9001 : 2000 dans les entreprises agroalimentaires algériennes. Mémoire d'obtention du diplôme de Magister en Science Agronomique. Ecole nationale Agronomique El-Harrach, Alger. P32

3. La certification

Nous commencerons par définir la certification, énumérer ses étapes, montrer ses effets.

3.1. Définition de la certification

Selon l'ISO, la certification est un instrument utile qui, en démontrant que votre produit ou service répond aux attentes de vos clients, renforce votre crédibilité. Dans certains secteurs, elle est même une obligation légale ou contractuelle.⁶⁵

La certification est : « une procédure par laquelle une tierce partie, l'organisme certificateur, donne une assurance écrite qu'un système d'organisation, un processus, une personne, un produit ou un service est conforme à des exigences spécifiées dans une norme ou un référentiel. »⁶⁶

Elle atteste de ce que ses produits et ses services répondent aux exigences relatives à la qualité (ISO 9000), l'hygiène et la sécurité alimentaire (HACCP, ISO 22000), la sécurité et la santé au travail (OHSAS 18000) et le respect de l'environnement (ISO 14000, EMAS).⁶⁷

D'une manière plus simplifiée, la certification est une démarche volontaire adoptée par les organismes auprès d'autres organismes externes agréés, afin d'être accrédités d'une qualité supérieure et du respect des normes. Ainsi leurs produits, services et même processus organisationnels seront certifiés aux yeux de tous. Cette certification est valable pendant 3ans, renouvelable au cours de la dernière année.

3.2. Les étapes de la certification

Les démarches de certification sont longues et complexes, les étapes de réflexion sur la qualité sont mal formalisées.

Les tâches du processus de certification :⁶⁸

1- Préparation : représente une étape préliminaire dans laquelle il faut :

⁶⁵ <https://www.iso.org/fr/certification.html>

⁶⁶ <http://www.univ-oeb.dz/fsesnv/wp-content/uploads/2020/04/La-certification.pdf> consulté le 24/04/2022

⁶⁷ FERRAH A & ADLI Z. (2013). Normes et certification : Enjeux pour les industries agroalimentaires. Références à l'Algérie. Accès : <https://www.academia.edu/31968351/> p6

⁶⁸ PINET, C. (2009). 10 clés pour réussir sa certification ISO 9001 :2008. 2^e édition .Afnor éditions. P 111-112

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

- Constituer un groupe de pilotage du projet.
- Diagnostiquer ou faire une évaluation préliminaire.
- Bâtir un plan d'action.
- Sensibiliser et former.
- Concevoir le système de management de la qualité.
- Mettre en place le système de management de la qualité.
- Auditer à blanc (simulation).

2-Réalisation : représente la seconde étape, où les actions suivantes sont effectuées :

- Prise de contact avec un organisme certificateur.
- Envoi par l'organisme certificateur d'un questionnaire.
- Etablissement d'un contrat d'audit.
- Désignation par l'organisme certificateur d'un auditeur.
- Réalisation par l'auditeur indépendant de l'audit.
- Envoi du rapport d'audit et des non-conformités à l'entreprise.
- Réponse de l'entreprise.
- Examen par l'organisme certificateur du dossier de certification.
- Délivrance par l'organisme certificateur du certificat.
- Suivi assuré par l'organisme certificateur (visites de surveillance.)

3.3. Les effets de la démarche certification

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

Parmi les effets de la certification : ⁶⁹

- Coûts et impacts économiques très mal connus
- Le niveau des investissements financiers est un frein pour les PME
- Evaluation intuitive :
 - clarification des rôles et des tâches
 - meilleure communication-coordination-concertation interne, en particulier transversale
- Très faibles retombés commerciales (accroissement de la clientèle ou du CA/client)
- La clientèle devient plus exigeante sur la qualité des produits
- Baisse de la réactivité commerciale liée à la rigidité des normes.

De façon globale, et d'après un certain nombre d'études menées, il existerait une relation positive entre la mise en œuvre du système qualité et sa certification à l'amélioration des pratiques de gestion et des performances organisationnelles. Pour ce qui en est de la performance financière, la certification induirait une amélioration substantielle du rendement financier, en comparaison à celles non certifiées qui elles remarquent une dégradation graduelle du rendement. ⁷⁰

3.3.1. Les causes d'échec d'un projet de certification

Quelques causes d'échec d'un projet de certification :⁷¹

- Le manque d'implication de la direction générale et du responsable qualité ;
- Le manque de coordination et les changements en cours de projet ;
- Les finalités et les objectifs ne sont pas définis de façon précise ;
- Le manque de communication et d'informations ;
- Un personnel peu motivé ;
- Une documentation mal adaptée ;
- La recherche du seul certificat ;

⁶⁹ CAFFET, M & CHAMBRARLHAC, Y. (1997). Certification, qualité et emploi. Édition Economica, Lyon. P37

⁷⁰ ROLLAND, S. TRAN, S. (2007). La certification qualité est-elle un facteur de compétitivité pour les entreprises ? Accès <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00143050>

⁷¹ PINET, C. (2009). 10 clés pour réussir sa certification ISO 9001 :2008. 2^e édition .Afnor éditions.

3.3.2. L'après certificat ⁷²

Le certificat n'est pas une fin en soi, mais le début d'un parcours vers l'excellence. Tout le long d'une année, l'amélioration continue doit être entretenue grâce aux actions d'améliorations qui résultent des audits internes et des revues de direction. Les indicateurs vont servir à faire remonter les informations pertinentes permettant des améliorations efficaces. Il ne faut pas oublier qu'un client mécontent de la qualité d'une entreprise peut déposer une « plainte » auprès de l'organisme de certification qui a délivré le certificat.

Le certificat initial est délivré pour une durée de validité limitée à trois années au maximum. Chaque année, à une date proche de la date d'anniversaire de l'audit de certification, l'organisme de certification va effectuer une visite de surveillance (ou audit de contrôle).

Cette surveillance a pour objectif de s'assurer que l'entreprise a bien corrigé les non-conformités relevées précédemment, que le niveau de qualité de l'entreprise est au moins maintenu et de préférence amélioré.

3.4. La certification en Algérie

La certification en Algérie est apparue vers la fin des années quatre-vingt-dix seulement avec le référentiel ISO 9001 et l'ENIEM était en tête des entreprises certifiées. Au fil des années la certification est passée au multi référentiel des systèmes de management par l'intégration de l'ISO 14001, ISO 50001, ISO 22000,...etc. Le nombre de certificat est passé du nombre de deux en 1998 à plus de 1193 en 2019.

Tableau 2: Le nombre de certificat en Algérie entre 2010 et 2019

Années	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
ISO14001	68	66	88	101	92	102	101	77	133	124
ISO9001	362	268	427	540	396	596	543	458	509	499
ISO22000	0	0	1	11	13	9	9	9	6	11
ISO50001	0	0	0	4	4	4	3	2	2	3
Total	430	334	516	656	505	710	656	547	650	637
Total	619	659	687	777	852	934	1022	1074	1141	1193
PME	072	309	386	816	053	569	621	503	863	339

Source : HAFFAF, S & BOUZIDI, S. (2021). Les enjeux de la certification et le rôle du programme d'aide à la certification en Algérie. Revue d'Economie & de Gestion, Vol 05, N1, p85 Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/438/5/1/171103>

⁷² CAFFET, M & CHAMBRARLHAC, Y. (1997). Certification, qualité et emploi. Édition Economica, Lyon. P135

3.4.1. Le programme d'aide à la certification

Le programme d'aide à la certification est mis en place par le gouvernement, à travers le ministère en charge de l'industrie, en vue d'offrir un appui aux entreprises publique et privée pour s'adapter au contexte économique en voie de libéralisation et d'aide et d'encourager les entreprises à la certification selon les normes de management de la qualité, de l'environnement, de la sécurité (ISO 14001, ISO 9001, ISO 22000), et le référentiel l'OHSAS 18001. Vu l'importance des normes pour le développement des entreprises Algériennes et les besoins accrus de ces entreprises en l'accompagnement à la certification, l'Algérie a depuis les années 2000, entrepris un programme national de normalisation lancé par le ministère chargé de la normalisation son but est : ⁷³

- D'asseoir un système national de normalisation,
- D'accroître les exportations hors hydrocarbures,
- D'accroître la production nationale,
- D'améliorer la compétitivité des entreprises nationales,
- De soutenir financièrement à travers le Fond de Promotion de Compétitivité Industrielle (FPCI), les entreprises désireuses de se doter d'un système de management.

Conclusion

La qualité pour ainsi dire ne se définit pas d'une seule manière, elle s'est vu se développer jusqu'au concept de management de la qualité.

Ce dernier, englobe les techniques et méthodes permettant de garantir le maintien de la qualité, en demande constante par une clientèle de plus en plus exigeante. Il repose sur sept principes fondamentaux.

Plusieurs outils sont utilisés par les entreprises et qualitiens pour pouvoir aboutir aux finalités prédéfinies dans ce domaine. Chaque instrument et sont mode de fonctionnement. Les normes qualité du secteur agroalimentaire se focalisent essentiellement sur la norme ISO 9001 : management de la qualité et la norme ISO 22000 : management de la sécurité des denrées alimentaires. Sur la base de ces normes une entreprise peut être certifiée

⁷³ CAFFET, M & CHAMBRARLHAC, Y. Op. cit P.90.

Chapitre II : Qualité, normes et certification de l'industrie agroalimentaire

en bonne et due forme. Un organisme extérieur accrédi­tera du respect des exigences qualité. La certification d'entreprise ne certifie pas la qualité d'un produit lui-même, mais la qualité du management de la qualité. De ce principe, une limite de la certification peut être distinguée, celle que la démarche repose sur la certification des processus sans les savoir-faire, qui eux garantissent leur bon fonctionnement. Une autre limite observée, lorsque les entreprises sont poussées par des contraintes externes à opter pour une démarche qualité, ce qui freine le progrès car l'entreprise se focalise sur la formalisation sans le suivi d'intégration.

La certification peut être considérée comme une réponse aux incitations de l'environnement, elle est due à une obligation externe exprimée par les donneurs d'ordres. Ainsi elle n'est pas vraiment une volonté interne ni spontanée. Elle contribue à la formalisation d'éléments et représente une occasion de finaliser une démarche qualité. L'Algérie accorde une importance aux suivis des normes et à la certification de ses entreprises. Ainsi, le nombre d'entreprises certifiées a augmenté et ce grâce aux aides financières accordées en ce sens. La certification depuis quelques temps prend de l'envergure et les pays afin d'avoir accès aux marchés internationaux l'adoptent de plus en plus. Néanmoins, elle ne reste qu'une étape vers l'amélioration et la maîtrise de la qualité .

Pour plus détails concernant la certification, nous allons l'étudier au sein du secteur agroalimentaire en Algérie, dans un chapitre suivant, et comparer les différentes étapes du principe HACCP.

Chapitre III

Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Introduction

Comme précédemment cité la démarche de certification prend petit à petit de l'ampleur et ce même dans les pays en voie de développement y compris l'Algérie.

Ainsi, dans ce présent chapitre, nous allons présenter quelques entreprises algériennes, leur adoption de la norme ISO 22000 et les étapes spécifiques de mise en œuvre du système HACCP.

Enfin, comparer le processus de mise en place de cette démarche au sein des entreprises nationales et d'une multinationale américaine MONDELÉZ INTERNATIONAL.

1. Présentation des entreprises concernées par l'étude

1.1. Les entreprises nationales

1.1.1. Tchín- Lait / CANDIA

Tchin- Lait est une société privée de droit Algérien, fondée par M. Fawzi BERKATI et implantée sur l'ancien site de la limonaderie Tchín-Tchín qui était, à l'origine, une entreprise familiale ayant une expérience dans le conditionnement des produits sous forme liquide. La société est située à l'entrée ouest de la ville de Bejaia (Bir-Slam).

En 1999, la franchise Candia prend racine en Algérie et devient fonctionnelle en 2001. D'où Tchín-Lait/ Candia. Le groupe a pour vocation la production et la commercialisation de : produits dérivés : laits et jus, cocktail de fruit et du lait longue conservation UHT.

Les installations des machines ont été effectuées par la société française Tétra pack. L'unité est dotée d'un équipement ultra moderne, de très grande capacité sous la marque Candia, 25 tests de contrôle sont effectués quotidiennement d'une manière permanente et régulière par le laboratoire Tchín-Lait durant tout le cycle de fabrication. En plus de ces tests de qualité, le lait UHT est consigné durant 72 heures avant sa commercialisation, pour avoir la garantie d'un lait stérile.⁷⁴

⁷⁴ KHANOUCHE, W. (2021). L'impact des déterminants organisationnels sur la santé des salariés .Etude descriptive réalisée au sein de l'organisme Tchín Lait « CANDIA » Bejaia. P39. Accès <http://www.univ-bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18259/158.7MAS%>

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

L'objectif majeur du groupe, est d'améliorer de façon continue la qualité des produits, afin de satisfaire au mieux la clientèle, à travers tout le territoire national.

D'après l'entretien réalisé avec Mr BERKATI sous le titre l'agro-alimentaire exige qualité et rigueur de 2016, il prononce : « Avant tout, nous avons une priorité dans la culture de notre activité c'est : la qualité ». Il rajoute que : « La qualité n'est pas négociable, quelque soit X ». ⁷⁵

Il faut savoir que durant cette année 2022, le partenaire algérien du français Candia, dont il utilise la marque et la licence, a acquis la laiterie Ramdy (lait UHT, fromage, yaourt), basée à Akbou près de Béjaïa, à son propriétaire Youcef Batouche. ⁷⁶

Voir Annexe 01 : Logos des entreprises concernées par l'analyse

1.1.2. NCA - ROUIBA

La Nouvelle Conserverie Algérienne de Rouïba. C'est l'histoire d'une entreprise algérienne familiale innovante spécialisée dans la production et la distribution de boissons, nectars et jus de fruits qui commence en 1966. Aujourd'hui leader des jus de fruits en Algérie, et troisième sur le continent Africain, NCA Rouïba a su se différencier grâce à des produits de qualité, à des prix abordables. ⁷⁷

L'entreprise accorde une importance à la sécurité de ses produits et à leurs procédés qui sont respectueux de l'environnement. Elle vise à atteindre la neutralité écologique à l'horizon 2030. Elle a été la première société à avoir reçu le prix national de l'environnement en 2008 et celui de l'innovation en décembre 2013. NCA, a obtenu en 2018 le prestigieux label « *Buvez tranquille* ».

Elle est bien plus qu'une entreprise c'est un patrimoine algérien qui s'est agrandi en 2020 par l'intégration du groupe Castel.

1.1.3. DANONE Djurdjura Algérie

⁷⁵ CHIH, A. (2016). Fawzi Berkati, P-DG TCHINLAIT CANDIA « L'Agro-alimentaire exige qualité et rigueur ». Accès <http://www.tchinlait.com/file/pdf/economie-le-progres-agro-alimentaire-exige-qualite-rigueur.pdf>

⁷⁶https://www.africaintelligence.fr/afrique-du-nord_business/2022/04/20/partenaire-de-candia-tchin-lait-avale-son-concurrent-ramdy,109778837

⁷⁷ <https://www.rouiba.com.dz> consulté le 14/05/2022

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Danone Djurdjura Algérie DDA voit le jour en 2001, elle est le fruit d'une rencontre entre le leader mondial des produits laitier frais DANONE et la laiterie algérienne Djurdjura qui fut créée par la famille BATOUCHE en 1983 et qui a eu une croissance soutenue pendant 20 ans.

Tableau 3: Profil de l'entreprise de DDA

Nom de l'entreprise	Danone (usine Akbou)
Lieu	La zone industrielle Taharacht 06001 Akbou Bejaïa
Secteur	Agro-alimentaire
Création	2001
Propriétaire	BATOUCHE
Siège social	Alger
Ligne de production	Produit laitiers
Nombre d'employés	800 employés
Production	Yaourt et Boissons
Distribution	Tout le territoire Algérien
Certification	Certifiée : ISO 22000

Source : MEKKI, S. MASSIOUN, F. (2021). Contribution à la mise à jour de l'HACCP selon ISO 22000 : 2018 au sein de DDA.P28. [http://www.univ.bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18754/Contribution%20%](http://www.univ.bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18754/Contribution%20%20)

DDA, insiste sur le fait d'apporter la santé par l'alimentation et ce au plus grand nombre et s'engage à contrôler son cycle de qualité pour une performance continue.

1.1.4. IFRI (SARL IBRAHIM & FILS)

D'une petite entreprise familiale fondée en 1985, la SARL IBRAHIM & FILS IFRI est devenue en 30 ans l'un des géants de l'industrie agro-alimentaire algérienne.

Entièrement automatisée, l'usine IFRI est bâtie sur un terrain de 20 hectares et est dotée des dernières technologies dans l'industrie des boissons, notamment de la technologie I.4. L'unité de production est comptée parmi les plus perfectionnées au monde. Elle est aussi l'une des premières usines de ce type & calibre installées sur le continent Africain. IFRI est la première et reste la seule usine au Maghreb à utiliser le procédé aseptique.⁷⁸ Elle est dotée d'un laboratoire d'autocontrôle qui veille à la qualité des produits.

IFRI reste pionnière dans l'utilisation de bouteilles fabriquées à partir du polyéthylène téréphtalate (PET) en Algérie. Voir Annexe 02

⁷⁸ <https://ifri-dz.com/nos-filiales/> consulté le 14/05/2022

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

La Sarl se lance dans la conquête du marché international, en exportant la totalité de ses produits vers 14 pays dont : les Pays-Bas, le Royaume-Uni, le Canada, les USA, les Emirats Arabes Unies, etc.

1.2. L'entreprise internationale

1.2.1. MONDELÉZ INTERNATIONAL

Représente une multinationale agroalimentaire américaine, particulièrement présente dans les secteurs du biscuit, du chocolat et des confiseries.

Malgré le fait qu'elle est une jeune entreprise fondée le 1^{er} octobre 2012, elle a été construite sur la base de plusieurs sociétés prédécesseurs dont la plupart remontent à plus de 100 ans.

Présentement, son siège mondial se situe à Chicago dans l'Illinois aux Etats-Unis. Elle regroupe plusieurs filiales dont : LU, Tassimo, Nabisco (Oreo), Milka, Côte d'Or, Toblerone, Biscuiterie Belin, Hollywood Chewing Gum. Elle vend ses produits dans plus de 165 pays et dispose d'installations de fabrication et de transformation dans 58 pays.

L'entreprise est présente dans plus de 80 pays dont l'Algérie (exemple de l'entreprise LU) et emploie environ 80 000 personnes dans ses usines, bureaux, installations de recherche et développement et activités de distribution dans le monde entier.

Mondelēz International est à la tête de l'avenir du snacking, elle produit constamment des produits sûrs et de qualité. Elle améliore constamment ses procédures en :⁷⁹

-Utilisant un programme complet de sécurité alimentaire qui respecte ou dépasse les exigences réglementaires et assure une cohérence mondiale.

-Analysant comparativement des performances annuelles pour assurer la robustesse du programme de sécurité alimentaire.

-Faisant évoluer en permanence les stratégies mondiales en matière de sécurité alimentaire, avec des objectifs mondiaux pour faire avancer les choses.

⁷⁹ <https://www.mondelezinternational.com/Snacking-Made-Right/ESG-Topics/Food-Safety-and-Quality> consulté le 15/05/2022

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

2. Les démarches qualité des entreprises concernées par l'étude

2.1. Démarches qualité au sein des entreprises nationales

- **L'approche qualité de Tchiv-Lait / CANDIA**

Comme toute entreprise agroalimentaire Tchiv-Lait / CANDIA répond à la norme ISO 22000 : 2005 et a obtenu sa certification le 23/08/2016 pour ses activités de production et de commercialisation des laits UHT et boissons et ce par TÜV Rheinland Cert. Voir Annexe 03.

L'importance accordée à la sécurité de ses produits n'a cessé d'accroître, ce qui a incité la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires, conforme aux exigences de la nouvelle norme ISO 22000 : version 2018. Annexe 04

Tchiv-Lait Candia, l'un des leaders du marché Algérien dans la production des produits laitiers, déploie des efforts considérables pour mettre en place et maintenir les conditions propices à la production d'un produit salubre et de haute qualité par une amélioration continue du système et de surveillance confirmée par leur certification ISO 22000.⁸⁰

La société tient aussi à préserver l'environnement et annonce que ses emballages TetraPack sont certifiés FSC soit issus de forêts gérées de manière équitable. Ce qui permet la préservation de la faune et de la flore au niveau mondial.

- **L'approche qualité de NCA- ROUIBA**

NCA –Rouiba SPA a toujours fait de la qualité une priorité. Les démarches de certification sont donc adoptées de manière naturelle. Elle a été la première entreprise agroalimentaire à être certifiée ISO 9002 version : 1994.

Etant donné que l'organisme tient à fournir aux consommateurs des produits répondants à leurs exigences et celles réglementaires, des procédures de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont mises en place pour la maîtrise des risques et dangers potentiels. D'où la certification ISO 22 000 (HACCP), norme relative à la sécurité des

⁸⁰SAHKI, O. (2019). Contribution à la mise en place du système HACCP sur la ligne du conditionnement de la poudre de lait instantanée en étui au niveau de Tchiv-Lait Candia. P42. Accès <http://www.univ-bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789>

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

d'entrées alimentaires, qui s'est faite en janvier 2013 afin de renforcer les engagements qualité et sécurité des produits.

- **La certification qualité de DANONE Djurdjura Algérie**

Danone a fait de la qualité et de la sécurité alimentaire sa priorité. En ce sens, elle obtient le certificat FSSC 22000 V5.2 standard, pour son site de production situé à Akbou. Ce dernier atteste de la totale conformité de l'usine à la norme internationale des systèmes de gestion en matière de sécurité sanitaire des aliments. Basé sur la norme ISO 22000, DDA se démarque des autres entreprises agroalimentaires en Algérie en étant la première à obtenir cette certification.

- **L'approche qualité d'IFRI (SARL IBRAHIM & FILS)**

Le groupe s'engage auprès de ses consommateurs à leur offrir des produits sains, naturels et sans additif chimique. En plus du remplissage sur les lignes aseptiques garantissant une sécurité optimale et le respect de la qualité des produits sans conservateurs.⁸¹ La qualité de la production des produits IFRI est garantie par la certification ISO 22000 :2018. IFRI insiste sur le maintien continu de la sécurité au sein de ses usines afin de toujours pouvoir offrir des produits sains et de bonne qualité sans arômes ni additifs artificiels.

2.2. Démarches qualité de l'entreprise internationale

- **L'approche qualité de MONDELÈZ INTERNATIONAL**

Pour guider l'amélioration continue en matière de sécurité alimentaire, **MONDELÈZ** s'est fixée pour objectif d'obtenir une certification dans ce sens. Ainsi, près de 100% de ses installations internes dans le monde sont certifiées selon la norme FSSC 22000.

Il faut savoir que lorsque une entreprise est déjà certifiée ISO 22000, elle n'a besoin que d'un examen supplémentaire par rapport aux spécifications techniques des PRP du secteur et aux exigences supplémentaires du FSSC pour répondre à toutes les exigences du programme. Exemple MILKA Annexe 05

⁸¹ <https://ifri-dz.com/engagements-qualite/> consulté le 15/05/2022

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

MONDELÉZ INTERNATIONAL, tient à faire ce qui est bon pour ses consommateurs, bon pour ses partenaires, bon pour ses marques et bon pour l'environnement.

3. Analyse et comparaison des étapes de mise en place de la démarche HACCP

3.1. Analyse des étapes de la mise en place par les entreprises concernées

L'analyse des étapes adoptées par les entreprises nationales : Tchou-Lait/ CANDIA, NCA-ROUIBA, DANONE Djurdjura Algérie et IFRI.

3.1.1. Analyse des étapes suivies par les entreprises nationales

- **La démarche HACCP de Tchou-Lait / CANDIA**

L'organisme se veut d'être intransigeant en la matière d'où la mise en place d'un système HACCP, ses étapes sont les suivantes :

1. Construction de l'équipe chargé de la sécurité des denrées alimentaires

Cette équipe est dirigée par un responsable HACCP en collaboration avec le responsable laboratoire et qualité, chef département de production, responsable conditionnement, responsable des approvisionnements et le responsable marketing et vente.

2. Définition du champ de l'étude

- L'étude portée par exemple sur la maîtrise des dangers microbiologiques.

- Site industriel : Tchou-lait / Candia (Bejaia).

3. Caractéristiques du produit

Description des matières premières utilisées puis du produit fini.

4. Usage prévu du produit

Identification de l'utilisation du produit.

5. Etablissement du diagramme de fabrication

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Illustrer le diagramme de fabrication du produit en question.

6. Vérification du diagramme de fabrication

Effectuer une vérification sur le terrain du diagramme précédemment réalisé pour le confirmer.

7. Analyse des dangers

Tout d'abord identifier les dangers (biologiques, chimiques ou physiques), afin de pouvoir les évaluer et définir des mesures de maîtrise.

8. Déterminer les CCP et PRPo

Les points critiques de contrôle et le programme prérequis opérationnel sont déterminés à partir de l'arbre décisionnel qui omet l'apparition des dangers jugés acceptables.

- **La démarche HACCP de NCA-ROUIBA**

La société s'appuie sur une démarche de World Class Manufacturing, qui consiste à mettre la qualité des productions au niveau des meilleurs standards mondiaux. Ainsi que sur le HACCP. La mise en place de ce système se fait de la manière suivante : ⁸²

1. Constituer l'équipe HACCP

Cette équipe est constituée de : directrice d'audit et contrôle, directrice système de management intégré, directrice de fabrication, responsable contrôle qualité, responsable sécurité des denrées alimentaires, superviseur hygiène industrielle, responsable siroperie.

2. Description du produit fini

Dans cette étape, l'équipe HACCP commence par une description générale du produit, en suite elle précise les caractéristiques physico-chimiques du produit fini.

3. Détermination de l'utilisation prévue

⁸² IZITI, K. (2020). L'Application du système HACCP- ISO 22000 pour assurer la qualité/sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA – NCARouiba). Revue d'économie et de développement humain, Volume 11, Numéro 2. P 44-45 Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/275/11/2/140811>

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

L'équipe HACCP définit l'usage auquel est destiné le produit en fonction du consommateur final.

4. Etablir un diagramme des opérations

Le produit fini doit répondre aux attentes des consommateurs et aux normes de fabrication, hygiène, qualité, le respect de ces normes est contrôlé en permanence.

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

Le responsable de la qualité et l'équipe HACCP vérifie sur place le diagramme de fabrication pour s'assurer de l'authenticité du diagramme de fabrication.

6. Analyse des dangers

Les dangers peuvent survenir à chaque étape de la production depuis la réception de la matière première jusqu'au produit fini que ce soit biologique, chimique, physique. Cette méthode permet d'évaluer les dangers et maîtriser leur sélection en CCP.

7. Déterminer les points critiques CCP pour la maîtrise

La détermination d'un CCP dans le cadre du système HACCP se fait dans la NCA par l'application d'une carte décisionnelle, qui présente une approche de raisonnement logique.

8. Fixer des seuils critiques pour chaque point critique CCP pour maîtrise

Un seuil critique représente les limites utilisées pour juger si une opération permet d'obtenir des produits sains à la suite de l'application correcte des mesures préventives. Il permet d'évaluer les différents dangers obtenus. Annexe 06

9. Etablir un système de surveillance et mise en place des mesures correctives

Il est important de spécifier en détail, comment, quand et par qui la surveillance sera effectuée.

10. Etablir les procédures de vérification

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Au niveau de la NCA deux méthodes sont utilisées : méthode des analyses microbiologiques et les méthodes d'audit compte tenu de la diversité des activités de ses activités et de l'importance de la norme ISO 22000 :2005.

La NCA Rouïba s'est toujours inscrite dans une logique de performance et d'amélioration continue tout au long de son parcours et les différentes certifications n'ont été que l'aboutissement de tout cela de manière quasi-naturelle.⁸³ Elle se veut aujourd'hui être une vitrine et un exemple pour toutes les entreprises algériennes.

- **La démarche HACCP de DANONE Djurdjura Algérie**

Pour l'étude du système HACCP à son niveau, les démarches se résument en trois phases elles mêmes divisées en étapes.

Phase 1 : Préparation de l'étude HACCP

Consiste à l'initialisation de l'étude HACCP, elle est composée d'étapes : ⁸⁴

1. Constitution de l'équipe HACCP

On retrouve : le responsable de l'équipe HAACP, responsable de la production, responsable qualité, responsable de maintenance, responsable Neptune (responsable d'expertise de nettoyage des équipements, machines) , responsable d'Energie (production d'air, eau glacée...).

2. Champs d'étude

Elle englobe les processus depuis la réception de la matière première jusqu'au stockage à froid du produit fini en visant une analyse critique de la situation existante en matière d'hygiène.

3. Description du produit et son utilisation

⁸³ <https://www.elwatan.com/archives/economie-archives/nca-rouiba-se-veut-un-exemple-pour-toutes-les-entreprises-algeriennes-13-05-2013> consulté le 14/05/2022

⁸⁴ MEKKI, S. MASSIOUN, F. (2021). Contribution à la mise à jour de l'HACCP selon ISO 22000 : 2018 au sein de DDA. P29. . [http://www.univ-bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18754/Contribution%20%](http://www.univ-bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18754/Contribution%20%20)

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Formulation à l'entrée : la matière première, décrire les produits intermédiaires en cours de fabrication, formulation du produit final à la sortie.

4. Etablissement du diagramme de fabrication

Etablir un diagramme de fabrication du produit.

5. Vérification du diagramme de fabrication

L'équipe HACCP se déplace sur place, sur la chaîne de fabrication et vérifie que le diagramme correspond à la réalité.

Phase 2 : Analyser les dangers et les points de maîtrise essentiels

6. Analyse des dangers

Cette étape repose sur le principe n°1 de l'HACCP « Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable » et sur l'analyse des causes par la méthode des 5M (Diagramme d'Ishikawa).

7. Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP) et des Programmes prérequis opérationnels (PRPo)

Cette étape repose sur principe n°2 de l'HACCP « Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un dangers ou pour le ramener à un niveau acceptable (CCP).

8. Etablissement des limites critiques

Cette étape repose sur le principe n°3 de l'HACCP « Etablir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction du danger ».

9. Fixation des cibles et des limites critiques

Dans cette étape les valeurs cibles et les limites critiques pour chaque CCP sont fixées.

Phase 3 : Formalisation de l'assurance qualité & sécurité

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

10. Etablissement d'un système de surveillance

Cette étape repose sur le principe n°4 de l'HACCP

11. Etablissement d'un plan d'actions correctives

Cette étape repose sur le principe n°5 de l'HACCP

12. Etablissement de la documentation : dossier & procédures

Cette étape repose sur le principe n°6 de l'HACCP.

Le système documentaire HACCP DANONE comprend :

- Des documents rédigés lors de la mise en application de la méthode HACCP.
- Des documents permettant la mise en œuvre de la méthode : des tableaux de maîtrise, des procédures explicatives...
- Des documents d'enregistrements des autocontrôles apportant la preuve que les procédures sont appliquées et les points critiques maîtrisés.

13. Application des procédures de vérification

Cette étape repose sur le principe n°6 et 7 de l'HACCP « Etablir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures définies ».

L'application du système HACCP est une priorité pour toute entreprise qui vise à produire mieux pour vendre mieux.

- **La démarche HACCP d'IFRI**

L'application du système HACCP au sein d'IFRI est soumise à la méthodologie suivante :

Phase descriptive

1. Constitution du groupe HACCP

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

L'équipe est pluridisciplinaire regroupant différentes compétences on retrouve : directeur qualité, ingénieur laboratoire, chargé d'hygiène industriel, manager qualité, chef de département logistique, directeur de production chef département contrôle qualité et responsable management de la qualité.

Dans cette étape le champ d'étude est également délimité.

2. Description du produit

Description du produit à partir d'informations concernant la matière première, la composition, l'emballage ainsi que d'autres informations.

3. Identification de l'utilisation attendue du produit

Présenter les différentes modalités de l'utilisation du produit.

4. Etablir le diagramme de fabrication

Enumérer les étapes à suivre pour la fabrication du produit.

5. Confirmation sur site du diagramme de fabrication

Procéder à une vérification sr le terrain afin de confirmer ou de compléter le diagramme en présence du responsable HACCP.

Phase analytique et assurance sécurité / qualité

6. Analyser les dangers

Avant tout, identifier les dangers potentiels susceptibles de se présenter dans chaque étape ensuite évaluer les dangers et leurs degrés de criticité, enfin, sélectionner les mesures de maitrise.

7. Détermination des points critiques

Les points critiques sont déterminés en s'appuyant sur l'arbre de décision.

8.9.10 Etablir les limites critiques, système de surveillance et mesures correctives pour chaque CCP et PRPo

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Déterminer les seuils critiques, le système de surveillances et les actions correctives.

11. Appliquer des procédures de vérification

Cette phase consiste à définir les activités et les méthodes nécessaires pour vérifier que le système HACCP fonctionne efficacement.

12. Tenir des registres et constituer un dossier

La tenue de registres précis et rigoureux est indispensable à l'application du système HACCP. Cette dernière doit être documentée et adaptée à la nature de l'opération.

Exemples de registres : Activités de surveillance des CCP, Fiche de suivie des PRPo, modifications apportées au plan HACCP. Exemples de dossiers : Dossier de validation des mesures de maîtrises, dossier de validation des mesures préventives, détermination du seuil critique.

Le système HACCP de IFRI vit avec le produit et le processus de fabrication.

3.1.2. Analyse des étapes suivies par de l'entreprise internationale

Nous allons analyser le système HACCP de MONDELÉZ.

- **La démarche HACCP de MONDELÉZ INTERNATIONAL**

Le système HACCP est une approche préventive de la gestion de la sécurité alimentaire. Bien que le HACCP ne puisse pas garantir que les problèmes de sécurité alimentaire ne surviendront pas, il fournit un mécanisme pour réduire les risques. Lors de l'utilisation du HACCP, les dangers sont identifiés, et évalués, les méthodes de contrôle sont identifiées, les points de contrôle critiques (CCP) sont spécifiés et les critères de conformité sont clairement définis.

Le manuel HACCP des fournisseurs internationaux et des fabricants externes de Mondelēz a été élaboré pour communiquer ses exigences et pour la mise en œuvre de la démarche. Ce document est destiné à être utilisé par une équipe interfonctionnelle d'experts formés pour élaborer un plan HACCP. Il exige d'eux de disposer d'un Plan d'analyse des points de contrôle critiques (HACCP) pour tous les produits, ingrédients et matériaux d'emballage (contact produit, étiquettes et matériaux d'emballage étiquetés).

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Les plans HACCP sont désormais une exigence essentielle des plans de sécurité alimentaire qui doivent être mis en œuvre dans les installations américaines et les installations envoyant des produits aux États-Unis.

Le guide HACCP contient les sections suivantes :⁸⁵

1. Programmes préalables (PP)

Des programmes préalables doivent être élaborés, mis en œuvre et documentés avant de tenter de mettre en place un plan HACCP.

La mise en œuvre efficace de l'HACCP repose sur le respect des programmes préalables. Si une partie d'un programme préalable n'est pas contrôlée de manière adéquate, alors il faudra peut-être gérer des CCP supplémentaires jusqu'à ce que les programmes préalables soient adéquats. Les Programmes Préalables Universels (PP) s'appliquent aux dangers identifiés sur l'ensemble du site de fabrication. Ces PP sont définies par la norme ISO 22000:2005, comme les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique tout au long de la chaîne alimentaire adapté à la production, à la manipulation et à la fourniture de produits et des aliments sûrs pour la consommation humaine.

2. Analyse et évaluation des dangers

Dans HACCP, un danger est défini comme un contaminant ou une condition biologique, chimique (y compris radiologique) ou physique, qui peut rendre le produit impropre à la consommation.

Les dangers potentiels pour la sécurité des produits sont identifiés en remplissant une évaluation des risques. Cette évaluation doit être effectuée par une équipe interfonctionnelle qui peut inclure des experts dans des domaines tels que : la microbiologie, la toxicologie, le développement de produits/processus, la qualité.

2.1 Étapes préliminaires : Les étapes préliminaires du développement HACCP comprennent :

⁸⁵ SUPPLIER AND EXTERNAL MANUFACTURER HACCP MANUAL. Accès <https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/Procurement/Supplier-Quality-and-Food-Safety/Supplier-Quality-Manual-SQE-And-HACCP-Manual-For-Suppliers-And-EM/Supplier-and-EM-HACCP-Manual.pdf>

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

- Réunir l'équipe HACCP ;
- Décrire le produit et sa distribution ;
- Identifier l'utilisation prévue et les consommateurs ;
- Construire un diagramme de flux de processus ;
- Effectuer une vérification sur place de l'organigramme ;
- Exigences en matière de formulaires et de documentation pour le produit. Le contenu du formulaire est obligatoire, le modèle lui-même ne l'est pas.

2.2 Effectuer une analyse des dangers :

La prochaine étape du développement HACCP consiste à effectuer une analyse des risques. Au cours de l'analyse des risques, l'équipe devrait déterminer tous les risques biologiques, physiques et chimiques potentiels qui peuvent exister dans les matières premières et lors de la fabrication du produit.

3. Dangers et critères de gestion des dangers

Cette étape fournit des conseils à l'équipe quant au type de dangers qui peuvent et doivent être traités dans un plan HACCP. Il fournit également quelques règles générales quant aux dangers qui doivent être gérés par les CCP.

On compte des dangers biologiques, chimiques, physiques. Il faut savoir que presque tous les aliments ou ingrédients alimentaires pourraient potentiellement causer un effet indésirable ou une réaction chez au moins un individu.

Cependant, il n'y a qu'un petit groupe de substances connues pour provoquer des réactions potentiellement mortelles à un degré significatif dans la population mondiale allergique aux aliments.

4. Composants de documentation du plan HACCP

Le contenu des formulaires est obligatoire ; cependant, le format du formulaire est facultatif. La documentation du plan HACCP doit inclure une description du produit, un

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

diagramme de flux de processus, Analyse des dangers, documentation CCP, index des documents, aménagement de l'usine et plan HACCP par catégorie de produit Index de références croisées. Pour des raisons de contrôle des documents, toutes les pages du plan HACCP doivent être datées avec le numéro, la date, le numéro de page et un nom ou un numéro d'identification de plan.

5. Procédures de vérification / validation du système HACCP

Cette étape décrit le processus de vérification pour déterminer si le plan HACCP est exact.

La validation du système HACCP implique la collecte et l'évaluation de données scientifiques, historiques et techniques. Informations permettant d'évaluer si le plan HACCP identifie et contrôle efficacement tous les dangers et problèmes émergents associés au produit ou au processus. Il procède à une collecte et à une évaluation systématiques des données du processus (série de mesures, réglages, vérifications) pour établir la preuve scientifique qu'un processus, pièce d'équipement ou système peut fonctionner avec succès et de manière cohérente pour contrôler les dangers identifiés en éliminant ou en minimisant le risque en dessous des limites critiques fixées.

6. Fournisseurs d'emballages

Les fournisseurs de matériaux d'emballage (étiquettes, matériaux d'emballage fabriqués pour MONDELÉZ doivent répondre aux standards HACCP.

L'organisme a défini les PCCP. Ce sont des points de contrôle critiques de l'emballage, qui ne respectent pas le codex exigences car les limites ne peuvent pas toujours être définies et contrôlées avec précision.

MONDELÉZ INTERNATIONAL propose une large gamme de collations est ce dont les consommateurs ont besoin, quand ils ont en besoin. Chaque produit est fabriqué avec des ingrédients de haute qualité, d'une manière qui permet aux gens et à la planète de prospérer.

3.2. Comparaison des étapes de mise en place de l'HACCP de l'ensemble des entreprises concernées

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Nous allons comparer les étapes de la démarche HACCP suivies par Tchín-Lait/CANDIA, NCA- ROUIBA, DANONE Djurdjura Algérie, IFRI et MONDELÉZ international.

Dans ce tableau nous allons comparer les phases et les étapes de réalisation de la démarche HACCP de chaque entreprise.

Tableau 4: Comparaison entre le nombre de phases et d'étapes de chaque entreprise concernant la démarche HACCP

	TCHIN-LAIT / CANDIA	NCA-ROUIBA	DDA	IFRI	MONDELÉZ INTERNATIONAL
Domaine	Laits, jus, lait UHT	Boissons, nectars, jus de fruits	Produits laitiers, Boissons, eaux	Boissons gazeuses, jus, eaux	Biscuits, confiseries, chocolat
Phases réalisation HACCP	/	/	3	2	/
Etapes réalisation HACCP	8	10	13	12	6

Réalisé à partir des données

Vu d'ensemble DDA et IFRI comptent des phases de réalisation contrairement aux autres organismes, et présentent un nombre d'étapes plus important, respectivement 13 et 12. La multinationale se démarque par seulement 6 étapes de mise en œuvre.

Concernant la première étape qui est de constituer une équipe HACCP, les quatre organismes nationaux s'accordent sur ce fait, contrairement à la multinationale MONDELÉZ qui elle commence par la réalisation d'un programme préalable, qui dicte d'une certaine manière les étapes à suivre.

Pour la deuxième étape, NCA-ROUIBA et IFRI décrivent le produit fini. Pour DDA et Tchín-Lait / Candia, elles décrivent le champ d'étude. MONDELÉZ quant à elle analyse et évalue les dangers.

La troisième étape, DDA décrit le produit et son utilisation, Tchín-Lait, décrit seulement le produit sans son utilisation qu'elle gardera pour la quatrième étape qui sera de

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

prévoir l'usage du produit. NCA-ROUIBA et IFRI identifient l'usage du produit. La multinationale présente les dangers et les critères de leur gestion.

Pour la quatrième étape, DDA et IFRI optent pour l'établissement du diagramme de fabrication. NCA-Rouïba, établira un diagramme des opérations et MONDELÉZ exposera les composants de documentation du plan HACCP.

Cinquième étape, NCA-Rouïba, DDA et IFRI vérifient et confirment sur place le diagramme de fabrication. Tchín-Lait arrive à l'établissement du diagramme de fabrication. MONDELÉZ va de l'avant et vérifié /valide le processus HACCP.

Sixième étape, NCA-ROUIBA, DDA, IFRI analyse les dangers. Tchín-Lait, arrive à la vérification du diagramme de fabrication. MONDELÉZ quant à elle aboutit sa procédure par les points de contrôles critiques des emballages, ses fournisseurs se doivent de suivre les standards HACCP.

Pour les dernières étapes respectives NCA-Rouïba établit les procédures de vérification et DDA applique les procédures de vérification. IFRI, tient des registres et constitue un dossier.

Pour conclure, les entreprises nationales présentes des similitudes concernant les étapes de la mise en œuvre du système HACCP malgré le décalage quelques fois de l'ordre de ces dernières. L'entreprise multinationale américaine ne suit pas le même chemin mais est en phase lorsqu'il s'agit d'analyser et d'évaluer les potentiels dangers et risques qui peuvent survenir au cours des étapes. Et sur le point de la vérification des procédures HACCP afin de pouvoir valider la démarche. Elle se distingue par une attention particulière apportée aux fournisseurs d'emballages et sur la qualité de ses emballages.

Nous pouvons dire que l'entreprise internationale réussit mieux, et cela en vue de son expansion importante en terme de filiales. En effet, l'entreprise regroupe de nombreuses sociétés reconnues mondialement telles que : MILKA, LU, OREO. Elle est l'un des plus gros producteurs de chocolat, de biscuits et de café dans l'Union européenne. A la fin de l'année 2021 MONDELÉZ a déclaré un chiffre d'affaire de 28 720 millions de dollars.⁸⁶

⁸⁶ <https://www.zonebourse.com/cours/action/MONDELEZ-INTERNATIONAL-I-11499018/actualite/Mondelez-International-Inc-publie-ses-resultats-pour-l-annee-complete>

Chapitre III : Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP

Conclusion

Le secteur agroalimentaire est très exigeant en matière de qualité et nécessite beaucoup de rigueur.

De ce fait l'application du système HACCP et de la norme ISO 22000 est considérée comme une clé qui ouvre la porte vers la continuité des établissements industriels alimentaires algériens. D'autant plus que ce secteur est vital pour l'économie nationale. La formation du personnel pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire des produits ne peut être que bénéfique. Maintes entreprises n'arrivent pas à mettre en œuvre les procédures en matière d'hygiène dû à leur manque de compétence et à leur faible performance financière.

Comme précédemment cité, une application du système HACCP est une priorité pour toute entreprise qui vise à produire mieux à fin de vendre mieux.

De part l'analyse effectuée, nous constatons que chaque entreprise a sa propre procédure de mise en place de l'HACCP. Quoi qu'il existe des étapes suivies par tous les organismes même au niveau mondial. Celle concernant l'analyse et évaluation des dangers et celle de l'application de procédures de vérification et validation du HACCP.

Note particulière : l'entreprise MONDELÉZ INTERNATIONAL accorde une importance remarquable aux fournisseurs d'emballages, et insiste sur le fait qu'ils soient en accord avec les principes de l'HACCP.

On recommande aux entreprises, de maintenir une démarche qualité et d'hygiène, ces deux facteurs jouent un rôle important quant au choix des consommations. Et aussi de respecter les obligations qui leur sont assignées en étant des entreprises certifiées.

Nous concluons cette partie, par les difficultés rencontrées lors de sa réalisation. Tout d'abord, le manque de données et d'informations détaillées par exemple les organismes certificateurs des entreprises. L'absence de supports portant sur la recherche en question. Nous aurions voulu prendre contact avec chacune des entreprises afin de compléter au mieux notre recherche.

Conclusion générale

Conclusion générale

L'industrie agroalimentaire en Algérie, occupe une place d'envergure dans l'économie. Selon les récents chiffres de 2022, les revenus du marché de l'alimentation s'élèvent à 10 775 millions d'euros.⁸⁷

Ce secteur, est l'un des plus dynamique et profite d'une contribution remarquable au PIB national, et permet une absorption du chômage. Néanmoins, sa dépendance aux marchés extérieurs, fait de lui un importateur compulsif de matières premières ce qui freine les exportations. Il serait, dans l'intérêt du pays, d'améliorer la production locale afin de faire face à la stagnation de la productivité agricole, aussi d'augmenter le niveau d'autosuffisance alimentaire et d'être conforme aux normes universelles pour que les entreprises puissent enfin exporter.

L'IAA, représente l'avenir des populations en matière d'alimentation. Les projecteurs y sont de plus en plus tournés. Ce domaine vise l'excellence, pour une clientèle exigeante question, qualité et sécurité des aliments. La qualité, concerne le produit lui même ou le processus de fabrication. Elle satisfait les attributs qu'un produit se doit d'avoir selon les critères du consommateur.

Comme tout secteur, celui agroalimentaire, suit des normes rapportant à la qualité ISO 9001 mais pas que. Ainsi la norme ISO 22000 et la méthode HACCP sont considérées comme complémentaires et lui sont spécifiques car elles assurent la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Il faut noter que, l'efficacité d'une démarche HACCP repose sur la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et une bonne maîtrise des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Dans l'agroalimentaire, la certification permet de garantir le respect, par les producteurs agricoles et les entreprises de transformation, le respect par le produit des caractéristiques demandées par le distributeur ou le consommateur.

⁸⁷ <https://m.djazagro.com/le-salon/le-marche-algerien>

De cette façon, elle permet de garantir qu'un organisme suit bel et bien les normes et les bonnes pratiques de production et d'hygiène.

La certification peut induire à formaliser les dysfonctionnements et leur donner une permanence. Elle met l'accent sur le respect des normes mais pas assez sur la passation et la modification des processus.

En conclusion, la démarche de certification n'est pas une fin en soi, mais le chemin vers l'excellence qualité.

Pour répondre à notre problématique "**Quels sont les effets de la certification sur l'industrie agroalimentaire ?**" Comme pour tout autre secteur on distingue des effets internes et externes. Ceux internes se résument par une meilleure connaissance de l'organisation de l'entreprise, la clarification des rôles et une répartition des tâches améliorée. Concernant ceux externes, on remarque une hausse du niveau d'exigence des clients et une réduction de la réactivité commerciale des entreprises.

On arrive à affirmer nos hypothèses de base. Les entreprises afin d'améliorer leur performance ainsi que leur image de marque, se penchent vers la certification. Cela apporte des avantages quant à la fidélité de la clientèle et de la renommée de l'organisme. Cependant, les coûts qui lui sont liés s'avèrent importants et les procédures complexes d'où la réticence des entreprises concernant la certification.

Pour ce qui est de l'étude comparative entre les entreprises nationales : Tchén-Lait/CANDIA, NCA-ROUIBA, DANONE Djurdjura Algérie, IFRI et celle internationale : MONDELÉZ INTERNATIONAL concernant les étapes de la mise en place de la démarche HACCP, on remarque que chaque entreprise se démarque par un ordre et nombre d'étapes qui lui sont propres. Malgré la différence des domaines d'activités, il existe quelques similitudes qui réunissent quant à la mise en place de l'HACCP. L'organisme international "MONDELÉZ INTERNATIONAL" profite d'un nombre moindre d'étapes et accorde une attention particulière aux fournisseurs de ses emballages.

Concernant le troisième chapitre, nous l'avons concrétisé à partir de travaux déjà réalisés comportant mémoires, articles et différents supports. Sans omettre les sites officiels respectifs de chaque entreprise qui ont apportés des renseignements spécifiques les concernant.

Conclusion générale

Etant donné le manque d'informations, de chiffre et de documents, les perspectives en ce sens seraient le fait de pouvoir approfondir le sujet en apportant plus de détails quant aux organismes certificateurs, les bénéfices réalisés grâce à la certification et cela en ayant un contact direct avec les entreprises en question.

Bibliographie

Bibliographie

- **Ouvrages**

AUDROING, J-F. (1995). Les industries agro-alimentaires. Édition Economica, Paris. Accès <https://www.persee.fr/doc/raee-0755-920-995>

CAFFET, M & CHAMBRARLHAC, Y. (1997). Certification, qualité et emploi. Édition Economica, Lyon.

GIESEN, E. (SD). Démarche qualité et norme ISO 9001, une culture managériale appliquée à la recherche. IRD Éditions. Accès <https://books.openedition.org/irdeitions/20744>

MALASSIS, L & GHERSI, G. (1992). Initiation à l'économie agro-alimentaire. Édition HATIER, PARIS Accès <https://studylibr.com/doc/8747337/initiation-a-l-%C3%A9conomie-agro-alimentaire>

PINET, C. (2009). 10 clés pour réussir sa certification ISO 9001 :2008 . 2^e édition. Édition Afnor.

TATARNAC,F. SANTACOLMA, P. RÖTTGER, A.(2010).Module1 Système et filières agroalimentaires, Formation en gestion d'entreprises associatives rurales en agroalimentaire, version adaptée pour l'afrique francophone, édition de l'organisation FOA, Rome. Accès <https://www.fao.org/3/i936f01 .pdf>

- **Revues, articles**

BENTERKI, A. (SD). Industrie Agro-alimentaire en Algérie : Etat des lieux et perspectives de développement. Accès [https://univ-constantine2.dz/files/Agroalimentaire2%20\(1\).pdf](https://univ-constantine2.dz/files/Agroalimentaire2%20(1).pdf)

BOUCHIKI, A. (2020). Qualité Totale et Changement Organisationnel : leur impact sur le Management des ressources humain. Revue Economie&Management. Vol. 18 N°1. PP 110-121.

E.CHERIF. (2017).L'agroalimentaire dans les pays du Maghreb : l'Algérie, un marché à investir. L'essentiel de l'agroalimentaire et l'agriculture-N°103. Accès https://www.agroligne.com/agroligne_web_9_97.pdf

E.CHERIF. (2015). Le marché des industries Alimentaires en Algérie. L'essentiel de l'agroalimentaire et l'agriculture, n°97

- BOULAICHE, T. DERADERA, Z.** (2021). Les contraintes des entreprises du secteur. L'industrie agroalimentaire en Algérie. Accès <https://www.lechiffredaffaires.dz/les-contraintes-des-entreprises-du-secteur/>
- CHIH, A.** (2016). Fawzi Berkati, P-DG TCHINLAIT CANDIA « L'Agro-alimentaire exige qualité et rigueur ». Accès <http://www.tchinlait.com/file/pdf/economie-le-progres-agro-alimentaire-exige-qualite-rigueur.pdf>
- DEHKAL ROUIE, A.** (2017), Analyse de la sécurité alimentaire dans les pays arabes : un bref aperçu sur le cas Algérien 2009 à ce jour. Revue ELWAHAT pour les recherches et les études, vol .10 n°1. Accès https://www.researchgate.net/publication/319230779_Analyse_De_La_Seurite_Alimentaire_Dans_Les_Pays_Arabes_Un_Bref_Apercu_Sur_Le_Cas_Algerien_2009_A_Ce_Jour_Revue_ElWahat
- DIRY, J-P.** (1997). Filières agro-alimentaires et bassins de production dans les pays développés (*Agri-business channels and production areas in the developed countries*). P434-443. Accès https://www.persee.fr/doc/bagf_0004-5322_1997_num_74_4_2005
- EL KAHRI, L. RACHIDI, A. AMRI, M.** (2014). La certification qualité et la performance des organisations : Quelles convergences ? Etude de cas au sein de la nouvelle société AMADIR dans le grand Agadir.international Journal of innovation ans Scientific Reasearch. Vol. 11 NO.2. PP 598-610. Accès <https://www.ijisr.issr-journals.org>
- FERRAH, A & ADLI, Z.** (2013). Normes et certification : Enjeux pour les industries agroalimentaires. Références à l'Algérie. Accès : <https://www.academia.edu/31968351/>
- FERROUKHI.** (2009). La politique de renouveau agricole et rural en Algérie : une réponse au défi de la sécurité alimentaire. Ministère de l'Agriculture et de Développement Rural. Paris
Accès https://www.ipemed.coop/adminlpemed/media/fich_article/1320936419_smm_agric_ferroukhir_algerie_FR
- GRAZIANI, M.** (2014) .L'impact de la normalisation sur le management de l'entreprise. Accès <https://creg.ac-versailles.fr/l-impact-de-la-normalisation-sur-le-management-de-l-entreprise>
- GRECARD, A.** (2016). Normalisation, certification : quelques éléments de définition. In : Revue d'économie industrielle, vol. 75, 1^{er} trimestre 1996. Normalisation et organisation de l'industrie. PP 45-60. Accès : <https://www.persee.fr/doc/rei>

- HAFFAF, S & BOUZIDI, S.** (2021). Les enjeux de la certification et le rôle du programme d'aide à la certification en Algérie. *Revue d'Economie & de Gestion*, Vol 05, N1. PP 82-101. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/438/5/1/171103>
- HORRI, K. DAHANE, A. MAATOUG, M.** (2015). Problématique de développement des industries agroalimentaires en Algérie. *European Scientist Journal* January vol.11. No.3. Accès <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/4999/4803>
- HUGO, P.** (1988). L'industrie agroalimentaire. Analyse en termes de filières : *Revue Tiers Monde* n°115. Accès https://www.persee.fr/doc/tiers_0040-7356_1988_num_29_115_3715
- IZITI, K.** (2020). L'Application du système HACCP- ISO 22000 pour assurer la qualité/sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA – NCARouiba). *Revue d'économie et de développement humain*, Volume 11, Numéro 2. PP 33-48. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/275/11/2/140811>
- KHELADI, M.** (2009). L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et problèmes. N°6 Bejaïa. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/38821>
- LAGRANGE, L. VALCESCHINI, E.** (2007). L'économie de la qualité : enjeux, acquis et perspectives. P94. Accès <https://doi.org/10.4000/economierurale.2251>
- Le renouveau agricole et rural en marche : revue et perspectives.** (2012). Accès <https://www.minagri.dz>
- Les grandes fonctions et les métiers de l'industrie alimentaire.** (2006). <https://www.studyrama.com/formations/specialites/agroalimentaire/les-grandes-fonctions-et-les-metiers-de-l-industrie-alimentaire-12198>
- L'ISO et l'alimentation.** (2017). Accès <https://www.iso.org/fr/publication/PUB100297.html>
- MONIN, J.** (2001). La certification qualité dans les services, édition AFNOR, Paris, p.199. <https://www.institut-numerique.org/43-le-cycle-pdca-la-roue-de-deming-5028f58c7267d>
- NASSER, M. & TIJANE, M.** (2020). Les 7 outils de base du système de management de la qualité. *Revue du contrôle de la comptabilité et de l'audit*. Volume 4 : numéro 2. PP264-280. Accès <https://www.revuecca.com>
- PAN SUK KIM.** (2009). La qualité, un reflet de l'innovation ? La gestion de la qualité dans l'administration publique coréenne. *Revue internationale des Sciences Administratives*. Vol.75. p 461-479 Accès <http://www.cairn.info/revue-internationale-des-sciences-administratives-2009-3-page-461.htm>

ROLLAND, S. TRAN, S. (2007). La certification qualité est-elle un facteur de compétitivité pour les entreprises ? Accès <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00143050>

SUPPLIER AND EXTERNAL MANUFACTURER HACCP MANUAL. Accès <https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/Procurement/Supplier-Quality-and-Food-Safety/Supplier-Quality-Manual-SQE-And-HACCP-Manual-For-Suppliers-And-EM/Supplier-and-EM-HACCP-Manual.pdf>

TEBANI, A. (SD). L'industrie agroalimentaire en Algérie : Etat des lieux et stratégie d'avenir.2-27 Université d'Alger-3. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/417/7/1/86471>

TREVOR SMITH, M. (2002). Les normes pour le système de management : quel avenir ? ISO management system.

VANDEWATTYNE, J. VANDEWATTYNE, P. WUILLAUME, R. (1986).L'industrie agroalimentaire : courrier hebdomadaire de CRISP 1-74. Accès <https://www.cairn.info/revue-courrier-hebdomadaire-du-crisp-1986-8-page-1.htm>

- **Mémoires et thèses**

AZZI, R. BAHLOUL, A. (2012). Contribution à la mise en œuvre du système HACCP : ISO 22000 pour un yaourt ferme « Activia » au sein de Danone Djurdjura Algérie. Mémoire de fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaïa.

BERKANI, T. YAHIAOUI, S. (2014). Les exportations agroalimentaires en Algérie : étude du processus d'exportation de l'huile d'olive d'IFRI OLIVEL étude l'huile de table de CEVITAL. Mémoire de fin de cycle, université Abderrahmane Mira Bejaia.

BOULAICHE, T. DERADERA, Z. (2020). L'industrie agroalimentaire en Algérie. Mémoire de fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaïa.

BOULFOUL, N. (2012). Enjeux et apports de la certification ISO 9001 : 2000 dans les entreprises agroalimentaires algériennes. Mémoire d'obtention du diplôme de Magister en Science Agronomique. Ecole nationale Agronomique El-Harrach, Alger.

CHEKKAL, S. HAMITOCHE, R. (2018). Le processus d'audit qualité externe (de certification) : cas de GENERAL EMBALLAGE. Mémoire fin de cycle, Université Abderrahmane Mira Bejaia.

EL AMARI, Y. (2015). Classement des entreprises agroalimentaires marocaines selon les 13 catégories de l'ISO 22003 v 2007 & analyse des contraintes relatives à la sécurité des aliments. Thèse, faculté des Sciences de Kenitra.

GHILI, L. (2018). Panorama des industries agroalimentaires en Algérie. Mémoire de fin de cycle, UMMTU.

HAMA, N. (2013). Etude de l'impact du système de management qualité sur la performance des entreprises : étude de cas : Cevital, Tchou-Lait, CO.GB, EPB. Mémoire de fin de cycle. Université Abderrahmane Mira Bejaia.

KEHAL, S. (2011). Les stratégies de développement des entreprises agroalimentaires Algériennes, thèse, Ecole Nationale Supérieure Agronomique El-Harrach Alger (ENSA). P47. Accès <https://www.theses-algerie.com/1018439831628101>

KHANOUCHE, W. (2021). L'impact des déterminants organisationnels sur la santé des salariés .Etude descriptive réalisée au sein de l'organisme Tchou Lait « CANDIA » Bejaia. Accès [http://www.univbejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18259/158.7MAS%](http://www.univbejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18259/158.7MAS%20)

MEKKI, S. MASSIOUN, F. (2021). Contribution à la mise à jour de l'HACCP selon ISO 22000 : 2018 au sein de DDA. <http://www.univ-bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789/18754/Contribution%20>

SAHKI, O. (2019). Contribution à la mise en place du système HACCP sur la ligne du conditionnement de la poudre de lait instantanée en étui au niveau de Tchou-Lait Candia. Accès <http://www.univ-bejaia.dz/xmlui/bitstream/handle/123456789>

- **Webographie**

- <https://www.aa.com.tr/fr/afrique/s%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire-les-pays-du-maghreb-face-au-d%C3%A9veloppement>
- https://www.africaintelligence.fr/afrique-du-nord_business/2022/04/20/partenaire-de-candia-tchin-lait-avale-son-concurrent-ramdy,109778837
- <https://www.agroligne.com>
- <https://www.agro-media.fr/actualite/djazagro-potentiel-opportunités-algerie-23493>

- <https://books.openedition.org/irdeditions/4639?lang=fr#:~:text=Dans%20cette%20approche%2C%20Jean%20Boulaine,de%20les%20mettre%20en%20valeur%20%20C2%B>
- <https://www.creg.ac-versailles.fr/l-impact-de-la-normalisation-sur-le-management-de-l-entreprise>
- <https://www.danone.com/fr.html>
- <https://www.dictionnaire.lerobert.com/définition/agroalimentaire>
- <https://www.elwatan.com/archives/economie-archives/nca-rouiba-se-veut-un-exemple-pour-toutes-les-entreprises-algeriennes-13-05-2013>
- <https://ifri-dz.com/>
- <https://ifri-dz.com/engagements-qualite/>
- <https://ifri-dz.com/nos-filiales/>
- <https://ifri-dz.com/nos-marques/>
- <https://www.institut-numerique.org/43-le-cycle-pdca-la-roue-de-deming-5028f58c7267d>
- <https://www.iso.org>
- <https://www.iso.org/fr/standard/62085.html>
- <https://iso-9001.fr/outils-qualite>
- <https://www.m.djazagro.com/le-salon/le-marche-algerien>
- <https://www.manager-go.com/management-de-la-qualite/tqm.htm>
- <https://www.marense.com/conseil/amelioration-continue/management-lean/amdec/>
- <https://www.mondelezinternational.com/>
- <https://www.mondelezinternational.com/Snacking-Made-Right/ESG-Topics/Food-Safety-and-Quality>
- <https://www.qualitiso.com/7-principes-management-qualite/>
- <https://www.qualiteperformance.org/comprendre-la-qualite/la-qualite-par-secteurs-d-activite/la-qualite-dans-le-secteur-de-l-industrie>
- <https://www.rouiba.com.dz>
- <https://www.7-shapes.com/author/mpailloux/page/2/>
- <https://www.studyrama.com/formations/specialites/agroalimentaire/en-savoir-plus-sur-le-secteur-de-l-industrie-alimentaire-12205>
- <https://www.studyrama.com/formations/specialites/agroalimentaire/les-huit-grandes-familles-des-industries-alimentaires-25622>
- <https://swissapproval.ch/services/management-systems-certification/iso-22000-haccp-food-safety-management/>

- <http://www.tchinlait.com/>
- <http://www.tchinlait.com/file/pdf/Candia-La-certification-ISO-22000-pdf.pdf>
- <http://www.tchinlait.com/file/pdf/Candia-Politique-de-SAecuritAe-des-DenrAees-Alimentaires-pdf.pdf>
- <http://www.univ-oeb.dz/fsesnv/wp-content/uploads/2020/04/La-certification.pdf>
- <https://www.zonebourse.com/cours/action/MONDELEZ-INTERNATIONAL-I-11499018/actualite/Mondelez-International-Inc-publie-ses-resultats-pour-l-annee-complete/>

Annexes

Annexe 01 : Logos des entreprises concernées par l'étude

- Tchîn-Lait / CANDIA



Source : <https://www.tchinlait.com/>

- NCA- ROUIBA



Source :
<https://rouiba.com.dz>

- Danone Djurdjura Algérie DDA



Source :
<https://www.danone.com/fr.html>

- IFRI



Source : <https://ifri-dz.com/>

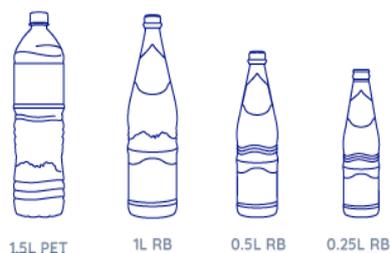
- MONDELÉZ INTERNATIONAL



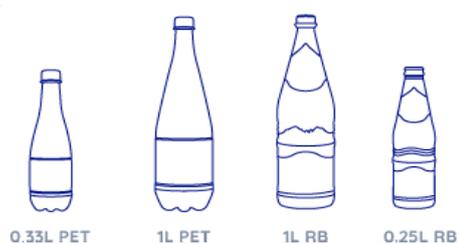
Source :
<https://mondelezinternational.com/>

Annexe 02 : Formats de bouteilles PET, IFRI

Formats eau minérale naturelle



Formats eau minérale pétillante



Formats jus IFRUIT



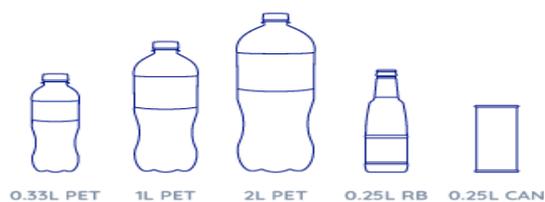
Formats jus gazéifié



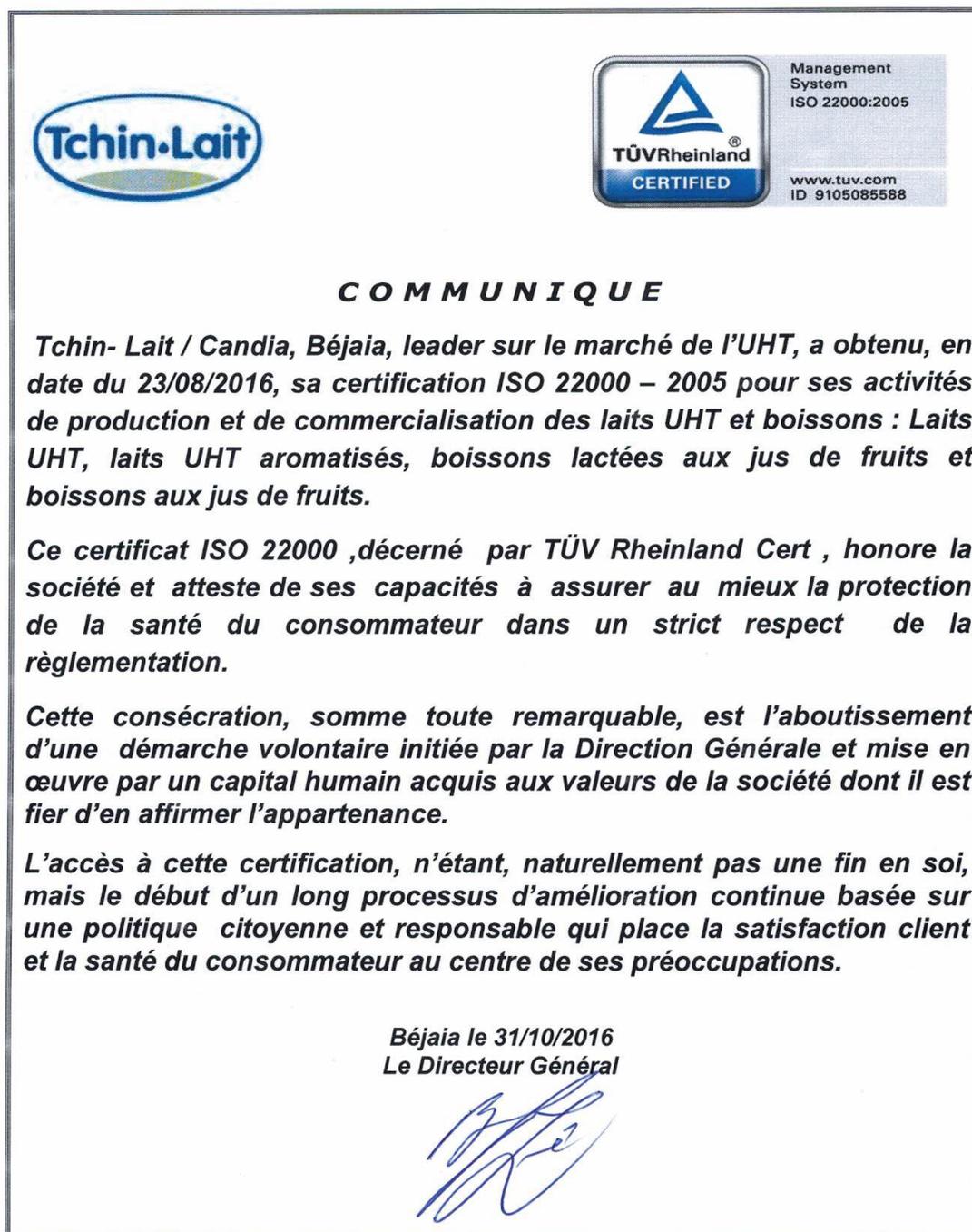
Formats jus 100% naturel



Formats IFRI GAZOUZ



Annexe 03 : Certification ISO 22000 de TchIn-Lait / Candia



Annexe 04 : Politique de sécurité des denrées alimentaires de TchIn-Lait / Candia



Politique de Sécurité des Denrées Alimentaires

Réf : Pol.DG.01
Version : 01
Page : 1 sur 1

Tchin-Lait est une entreprise agroalimentaire, citoyenne et responsable, qui s'impose en leader de sa filière, grâce à :

- Son expérience éprouvée dans la production des produits laitiers UHT, du conditionnement de la poudre de lait et boissons : Lait UHT, lait UHT aromatisés, boissons lactées au jus de fruits, Préparation culinaire, le conditionnement de la poudre de lait, boissons aux jus de fruits et nectars,
- La qualité de ses produits qui lui confère une notoriété et une honorable position dans son secteur.

Cela étant et, compte-tenu des dangers liés à la chaîne alimentaire et leur impact sur la santé publique, nous avons décidé de relever le niveau de sécurité de nos produits, par la mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires, conforme aux exigences de la norme ISO 22000 version 2018.

La satisfaction de nos consommateurs est notre préoccupation majeure. A ce titre, notre politique vise à se conformer aux dispositions légales et réglementaires, à promouvoir l'amélioration continue et communiquer efficacement en interne et en externe toutes les informations nécessaires pour garantir la sécurité de nos consommateurs.

Pour mener à bien cette politique, les objectifs suivants ont été définis :

- Assurer la conformité légale,
- Développer les compétences du personnel,
- Livrer des produits conformes aux spécifications microbiologiques applicables,
- Traiter les réclamations clients dans les délais impartis,
- Garantir la traçabilité de nos produits en moins de 03 heures,
- Assurer une communication interne efficace.

S'inscrivant dans cette perspective et, afin d'assurer au mieux la mise en œuvre de cette politique et au déploiement des objectifs, la Direction Générale de TchIn-Lait s'engage à mettre à disposition toutes les ressources nécessaires.

Béjaïa, le 03 Mai 2021

À TchIn-Lait, la sécurité des denrées alimentaires est l'affaire de tous

Annexe 05 : Exemple MILKA



MILKA LAIT 200g

GTIN UC 3045140105106

Chocolat au lait du pays alpin

Fin de DLUO de la première production de la variante 21/11/2015 N° de la variante 3

Dénomination légale: Chocolat au lait du pays alpin

Liste des ingrédients: Sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, pâte de cacao, lactosérum en poudre (de LAIT), BEURRE concentré, pâte de NOISETTES, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme.Cacao: 30 % minimum

Contient les allergènes: LAIT, BEURRE, NOISETTE, SOJA
Peut contenir des traces de: AUTRES FRUITS À COQUE, BLÉConditions de conservation:
Avant ouverture: à stocker dans un endroit frais et sec
Après ouverture: à stocker dans un endroit frais et sec

Valeurs Nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique en Kcal	530kcal
Valeur énergétique en KJ	2220KJ
Matières Grasses Totales g	29,5g
dont acides gras saturés en g	17,5g
Glucides en g	58,5g
dont sucres en g	58g
Fibres	1,8g
Protéines en g	6,4g
Sel en g	0,4g

Informations complémentaires

Données Logistiques

Code article Mondelez (SKU): 348589

Unité consommateur (UC)	GTIN UC	3045140105106
	Poids net UC en kg	0,200
	Poids brut UC en kg	0,203
	Dimensions UC en mm (P x l x h)	12 x 89 x 197
Unité de livraison (UL)	Nombre d'UC par carton	15
	GTIN UL	7622300084752
	Poids net de l'UL en kg	3,00
	Poids brut de l'UL en Kg	3,13
Palette	Dimensions UL en mm (L x l x h)	225 x 198 x 95
	GTIN Palette	17622300084759
	Nb d'UL / couche	20
	Nb de couches / palette	12
	Nb d'UL / palette	240
	Nb d'UC / palette	3600
	Poids net palette en kg	720,00
Poids brut palette en kg	751,44	
Dimensions palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 1290	

Données complémentaires

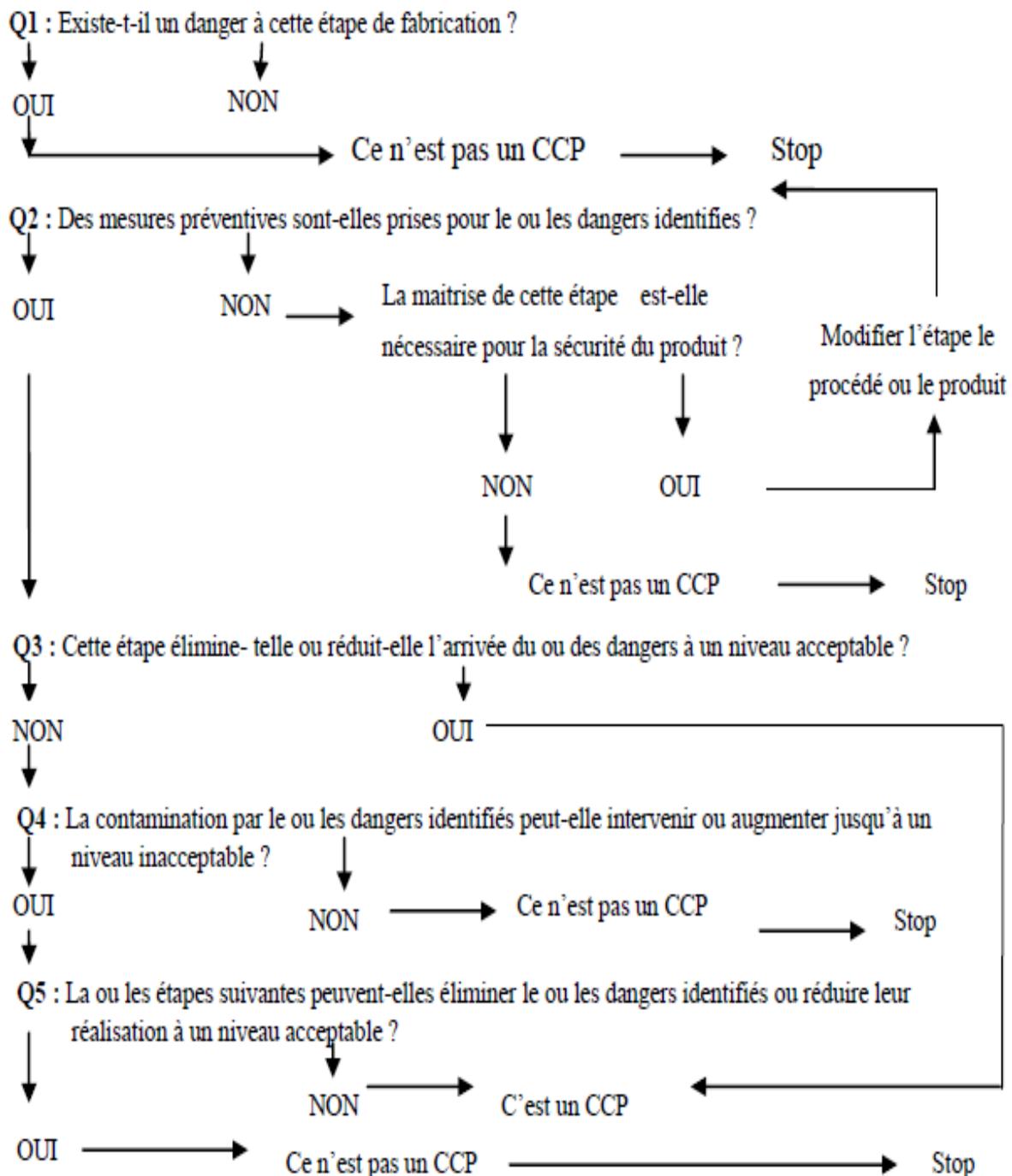
N° d'Agrément Sanitaire	Pays d'origine	Certifications usine	Code de nomenclature Douanière
Site non soumis à agrément sanitaire	Belgique	ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, OHSAS 18001	18063100
Autres exigences réglementaires	Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003. Ce produit ne contient ni ingrédient ionisé, ni de substance à l'état nanoparticulaire, ni colorant azoïque.		

DLUO minimale restante garantie en jours: 120 Durée de consommation optimale à partir de la date de production en J: 365

Date de création de la fiche: 23/03/2015 Informations susceptibles de changer, en cas de doute se référer à l'emballage.

Mondelez France SAS Division Hors Domicile Siège social : 6, Avenue Réaumur 92148 CLAMART CEDEX
S.A.S au capital de 13 394 624 € – RCS Versailles 352 775 852 - Code CE : FR 47 352 775 852 – Code NAF : 1082 ZSource : <https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/Procurement/Supplier-Quality-and-Food-Safety/Supplier-Quality-Manual-SQE-And-HACCP-Manual-For-Suppliers>

Annexe 06 : Arbre décisionnel de NCA- Rouiba concernant les dangers



Source : IZITI, K. (2020). L'Application du système HACCP- ISO 22000 pour assurer la qualité/sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA – NCARouiba). Revue d'économie et de développement humain, Volume 11, Numéro 2. P 46. Accès <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/275/11/2/140811>

Liste des illustrations

Liste des figures

Figure 1: Diagramme de filière agroalimentaire	13
Figure 2: La répartition des IAA par secteur d'activité en Algérie	15
Figure 3: Les trois piliers de la politique de renouveau agricole	19
Figure 4: Représentation de la roue de Deming et de l'amélioration continue.....	33
Figure 5: Représentation du diagramme d'Ishikawa (les 5M).....	33
Figure 6: Représentation du processus AMDEC	34

Liste des tableaux

Tableau 1: Phases d'une démarche de Kanban	35
Tableau 2: Le nombre de certificat en Algérie entre 2010 et 2019	48
Tableau 3: Profil de l'entreprise de DDA.....	54
Tableau 4: Comparaison entre le nombre de phases et d'étapes de chaque entreprise concernant la démarche HACCP.....	69

Table des matières

Remerciements

Dédicaces

Liste des abréviations

Sommaire

Introduction générale1

Chapitre I: Le domaine de l'industrie agroalimentaire

Introduction6

1. Définition des concepts liés à l'industrie agroalimentaire :6

1.1. Industrie agroalimentaire :8

1.1.1. Les fonctions de l'industrie agroalimentaire9

1.1.2. Les missions de l'industrie agroalimentaire10

1.1.3. Les propriétés de l'industrie agroalimentaire11

1.2. La filière agroalimentaire12

1.2.1. Les types de filières agroalimentaires :13

1.3. Entreprise agroalimentaire15

1.3.1. Les contraintes des entreprises agroalimentaires16

2. L'industrie agroalimentaire en Algérie17

2.1. Présentation de l'industrie agroalimentaire en Algérie18

2.1.1. La politique de renouveau agricole et rural19

2.1.2. Plan national de développement des IAA20

2.2. Caractéristiques de l'IAA Algérienne22

2.2.1. Problématique de l'IAA en Algérie23

2.3. L'industrie agroalimentaire en Algérie et la sécurité alimentaire	23
2.3.1. Les défis de la sécurité alimentaire	25
Conclusion	25
 Chapitre II: Qualité, normes et certification du domaine de l'industrie agroalimentaire	
Introduction.....	28
1. Qualité et système de management de la qualité.....	28
1.1. Qualité	28
1.1.1. Définition de la qualité	28
1.1.2. La Qualité Totale	31
1.1.3. Les outils de la qualité.....	32
1.2. Système de management de la qualité	37
1.2.1. Définition du système de management de la qualité.....	37
1.2.2. Les principes de management de la qualité	37
1.2.3. L'Apport du Système de Management Qualité	38
1.2.4. La mise en place d'un système de management de la qualité	39
2. Normes liées au domaine de l'industrie agroalimentaire.....	40
2.1. La norme ISO 9001 (2015)	41
2.1.1. Les avantages de la version 2015.....	42
2.1.2. Actions préventives de la norme ISO 9001	42
2.2. La norme ISO 22000.....	43
2.2.1. Les principes du système HACCP	44
3. La certification	45

3.1. Définition de la certification.....	45
3.2. Les étapes de la certification	45
3.3. Les effets de la démarche certification	46
3.3.1. Les causes d'échec d'un projet de certification	47
3.3.2. L'après certificat	48
3.4. La certification en Algérie.....	48
3.4.1. Le programme d'aide à la certification	49
Conclusion	49
 Chapitre III: Etude de cas de cinq entreprises agroalimentaire et leur mise en place du principe HACCP	
Introduction.....	52
1. Présentation des entreprises concernées par l'étude.....	52
1.1. Les entreprises nationales.....	52
1.1.1. Tchir- Lait / CANDIA	52
1.1.2. NCA - ROUIBA	53
1.1.3. DANONE Djurdjura Algérie.....	53
1.1.4. IFRI (SARL IBRAHIM & FILS).....	54
1.2. L'entreprise internationale	55
1.2.1. MONDELÉZ INTERNATIONAL	55
2. Les démarches qualité des entreprises concernées par l'étude	56
2.1. Démarches qualité au sein des entreprises nationales.....	56
2.2. Démarches qualité de l'entreprise internationale	57

Table des matières

3. Analyse et comparaison des étapes de mise en place de la démarche HACCP	58
3.1. Analyse des étapes de la mise en place par les entreprises concernées	58
3.1.1. Analyse des étapes suivies par les entreprises nationales	58
3.1.2. Analyse des étapes suivies par de l'entreprise internationale	65
3.2. Comparaison des étapes de mise en place de l'HACCP de l'ensemble des entreprises concernées	68
Conclusion	71
Conclusion générale	73
Bibliographie	77
Annexes	
Liste des illustrations	
Table des matières	

Résumé

L'industrie agroalimentaire joue un rôle essentiel dans l'avenir des produits alimentaires. De nombreuses exigences relatives à la qualité et à la sécurité des denrées alimentaires sont formulées par les consommateurs et les pouvoirs publics. Afin de répondre à ces attentes, les entreprises s'engagent à se conformer aux normes ISO 9001 et ISO 22000, ainsi qu'au principe HACCP, pour être certifiées. Le processus de certification présente des avantages qui encouragent à opter pour l'excellence. Dans ce travail, les étapes de mise en œuvre du principe HACCP adopté par cinq entreprises, dont quatre nationales et une internationale seront comparées pour mettre en évidence les similarités et les convergences existantes.

Mots clés : Certification, Qualité, ISO 22000, HACCP, Industrie agroalimentaire.

Abstract

The agri-food industry plays a vital role in the future of food products. Many requirements for food quality and safety are formulated by consumers and public authorities. In order to meet these expectations, companies undertake to comply with ISO 9001 and ISO 22000 standards, as well as the HACCP principle, in order to be certified. There are benefits to the certification process that encourage excellence. In this work, the stages of implementation of the HACCP principle adopted by five companies, four of which are national and one international, will be compared to highlight existing similarities and convergences.

Key words : Certification, Quality, ISO22000, HACCP, Agri-food industry